

Pěřové knedlíky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 6min
Celkový čas: 46min , Porce: 8

1154 kalorií , **0 g** cukrů , **8 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/perove-knedliky>

Příprava

Do mísy dáme dětskou krupici, rozdrobíme droždí a posypeme je cukrem. Zalijeme vlažným mlékem a zpracujeme v těsto. Teprve až poté dáme kynout. Necháme podle potřeby asi tak 30 minut kynout. Z téhle dávky těsta uděláme zhruba 30 knedlíků, podle toho, jak vykyne těsto. Poté je uvaříme 6 minut v osolené vodě.

Ingredience

- ✓ 300 g dětské krupice
- ✓ 30 g droždí (kvasnice)
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžíce cukru
- ✓ 125 ml vlažného mléka
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Příloha

