

# Perfektní knedlíky v domácí pekárně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Mléko 200 ml
- Vejce 1 ks
- Sůl 1.5 lžička
- Polohrubá mouka 400 g
- Cukr 1 lžička
- Droždí 1 lžička

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** V domácí pekárně

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Dáme do pekárně, program „těsto“, po ukončení vyndáme, utvoříme dva knedlíky, necháme ještě kynout asi 10 minut (než se nám uvaří voda).

## Poznámka:

Vaříme 20-25 minut.

Poznámka: během míchání není třeba přidávat mouku ani mléko.