

Hrničkové houskové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- rohlík 1 ks
- sůl 4 špetka
- droždí 0.5 balíček
- voda 2 hrnek
- hrubá mouka 3 hrnek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy vsypeme 3 hrnky hrubé mouky. Přidáme 4 větší špetky soli, rozklepneme 1 vajíčko. Přidáme kvasnice rozmíchané v hrnku vlažné vody a 1 pokrájený rohlík nebo housku. Vše zamícháme. Podle potřeby přidáme vlažnou vodu, aby se těsto nelepilo nebo nebylo sypké. Těsto v míse posypeme trochou mouky, přikryjeme utěrkou a dáme kynout na teplé místo.

Po nakynutí z těsta vytvarujeme 3 knedlíky. Přikryjeme je utěrkou a necháme pár minut nakynout. Pak houskové knedlíky vaříme v osolené vodě 10 minut. Otočíme je a vaříme dalších 10 minut. Pozor, při vaření neodklápíme pokličku, pouze při otočení knedlíků. Hotové houskové knedlíky vyjmeme a propíchneme špejlí.

Hrničkové houskové knedlíky nakrájíme a můžeme servírovat. Podáváme s hlavním jídlem podle

chuti.