

Kynuté knedlíky s houbovou nádivkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 4

4186 kalorií , **14 g** cukrů , **217 g** tuků , **104 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-knedliky-s-houbovou-nadivkou>

Příprava

Z mouky droždí, špetky soli, mléka, cukru, másla a vejce si připravíme kynuté těsto (viz související recepty). Z hub, vody, ořechů, cibule, oleje, kmínu, soli a pepře si připravíme houbovou nádivku (viz související recepty). Z připraveného kynutého těsta pomoučenou lžící postupně odebíráme stejné díly a vytváříme placičky. Doprostřed každé placičky dáme 1/2 lžice houbové nádivky. Okraje těsta navlhčíme vodou a důkladně k sobě přilepíme. Vytváříme knedlíky a dáme na 15 minut vykynout na pomoučený vál. Knedlíky vaříme v páře asi 5-10 minut. Hotový knedlík poznáme tak, že do něj pícháme špejlí a těsto se na ni nepřilepí. Hotové knedlíky můžeme ozdobit kečupem a nasekanou jarní cibulkou.

Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 30 g droždí (kvasnic)
- sůl
- 150 ml mléka
- 50 g cukru moučky
- 100 g másla
- 1 vejce
- 250 ml vody
- 250 g hub
- 150 g vlašských ořechů
- 1 cibule
- 2 lžice rostlinného oleje
- 1 lžička mletého kmínu
- pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

