Houskové knedlíky kynuté – s droždím

Obtížnost:

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

1920 kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: https://srecepty.cz/houskove-knedliky-kynute-s-drozdim

Příprava

Do mísy prosejeme mouku a promícháme ji se solí. Do mléka přidáme droždí a vytvoříme kvásek, který necháme vykynout. Vlijeme na mouku a přidáme vejce. Těsto dobře propracujeme tak, že je lesklé a nechytá se vařečky. Přidáme na kostičky nakrájenou housku. Vše promícháme a necháme hodinu kynout. Vykynuté těsto dáme na vál a rozdělíme ho na 2 nebo 3 části a vypracujeme knedlíky ve tvaru podlouhlých šišek. Vložíme je do vařící vody a necháme vařit asi 25-30 minut. Po vyjmutí z vody ihned krájíme na plátky a podáváme.

Tip k receptu

Místo mléka můžeme použít i vlažnou vodu. Kostičky housky můžeme osmažit na rozpáleném másle a před přidáním do těsta nechat vychladnout. Podáváme jako přílohu k masům a omáčkám.

Ingredience

- 500 g hrubé mouky
- 1 vejce
- 300 ml mléka
- 10 g droždí
- sůl
- 2 l vody
- 2 housky

Kategorie

Česká, Příloha