

Knedlíky s rohlíkem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

934 kalorií , **0 g** cukrů , **8 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/knedliky-s-rohlikem>

Příprava

Rohlíky nebo housky nakrájíme na menší kostky. V míse promícháme sušené kvasnice s moukou a solí. Přidáme vejce, mléko a vypracujeme těsto. Nakonec zapracujeme kostičky rohlíků a necháme asi 30 minut v teple kynout. Těsto přendáme na vál a pomoučenýma rukama těsto ještě trochu propracujeme. Utvoříme váleček, který nakrájíme na 4 stejné díly a vytvarujeme z nich menší knedlíky. Necháme je ještě asi 20 minut kynout a poté je vkládáme do vroucí vody. Vaříme 15 minut pod pokličkou, v polovině vaření knedlíky obrátíme. Uvařené knedlíky ihned nakrájíme nití.



Ingredience

- 250 g polohrubé mouky
- 1/2 lžičky soli
- 1 balení sušené kvasnice
- 2 starší rohlíky
- 1 vejce
- 125 ml mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha