

Houskové knedlíky

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 šálky hrubé mouky

3 šálky mléka

20 g droždí

sůl

1 žloutek

80 g žemle

Postup

Z droždí, 3-4 lžic vlažného mléka a 4-5 lžic mouky připravíme kvásek a necháme ho na teplém místě vykynout. Mouku prosijeme do mísy (část oddělíme na vyválení knedlíků), uprostřed uděláme důlek, vlijeme do něj kvásek, osolíme, přidáme žloutek a podle chuti přidáme vlažné mléko a umícháme tužší těsto. Přidáme do něj na kostky nakrájenou housku, posypeme moukou, přikryjeme a na teplém místě necháme vykynout. Potom těsto rozkrojíme na 2-3 díly a vyválíme z nich polodlouhé šišky. Vkládáme je do vařící osolené vody a vaříme 20-25 minut. Během vaření je obracíme, aby se uvařily stejnoměrně. Uvařené knedlíky vybereme z vody a nití (aby se nesrazily) je nakrájíme na tenké plátky.