

Houbové knedlíky

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g hrubé mouky

droždí

1 vejce

sůl

mléko

máslo

houby

pepř

česnek

Postup

Těsto: V trošce vlažného mléka rozpustíme droždí. Do mísy dáme mouku, vejce, sůl, vykynutý kvásek a vlažným mlékem zaděláme tužší těsto. Necháme vykynout. **Náplň:** Do kastrůlku dáme kousek másla a větší množství nakrájených hub. Osolíme, opeříme, přidáme utřený česnek - směs musí být ostrá. Podusíme a necháme vychladnout. Vychladlou směsí plníme knedlíky a vaříme asi 5 minut z každé strany. Když je vyndáme z vody, hned je propícháme, aby se nesrazily. Na talíři polijeme rozpuštěným máslem. Příloha: okurkový salát.