



Domácí bezvaječné knedlíky



Budeme potřebovat: (Recept na 2 velké knedlíky)

Na kvásek: 1 hrnek teplé vody

Půlka droždí

Špetka vody a cukru

¼ hrnku hladké mouky

Na knedlíky: 3 hrnky polohrubé mouky

2 housky

Trocha mléka (na namočení housek)

Sůl



Jako první si připravíme kvásek.
Všechny potřebné ingredience
rozmícháme v menším hrnci a
položíme na teplé místo, kde
kvásek necháme půl hodiny
kvasit.



Mezi tím si nakrájíme housky, které vložíme do misky a rozmočíme ve troše mléka.

Do větší mísy si nasypeme 3 hrnky polohrubé mouky, přidáme špetku soli, rozmočené housky a poté kvásek.



V míse ručně zpracujeme těsto. V rukou by se nemělo lepit ale nemělo by se rozpadat. Pokud se příliš lepí, je třeba přidat mouku. Pokud se lepí málo, tak vodu. Těsto si ihned po zpracování rozdělíme na dvě nebo tři části, podle toho jak moc velké chceme knedlíky.



Vezmeme si prkýnko nebo tác, který si vysypeme polohrubou moukou. Všechny části knedlíků si vytvarujeme do válců a položíme na prkýnko. Knedlíky přikryjeme utěrkou a dáme na 30-40 minut odpočinout na teplejší místo. Pokud nekynou, nechte odpočívat i déle.



Mezi tím si necháme v hrnci přijít vodu k varu, vodu pořádně osolíme. Jakmile nám knedlíky nakynou, vaříme je přesně 25 minut.



Ihned po vytáhnutí z hrnce knedlíky propíchnáme špejlí. Knedlíky hodně nabydou. Je třeba zvážit zda je uvaříme postupně nebo najednou.



Necháme knedlíky lehce vychladnout, nakrájíme a můžeme podávat.

