

Napsal uživatel Katka
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:21

Suroviny

250 g hrubé mouky

1 celé vejce

1 rohlík

1/4 lžičky soli

1 kávová lžička prášku do pečiva (rovná)

1/8 l vody nebo mléka

Postup

Na vál dáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, uděláme v ní důlek, do kterého dáme vejce a tekutinu, posolíme a vypracujeme těsto. Rohlík nakrájíme na kostičky a vmícháme do těsta. Z těsta upravíme knedlíky, dáváme je do vroucí vody, vařečkou jimi občas mícháme, aby se nepřilepily ke dnu, dokud nevyplavou, vaříme podle průměru asi 15 - 20 minut. Na zkoušku jeden knedlík vylovíme a nití přepůlíme, pokud není dovařený, dáme jej ještě na chvíli zpět a dovaříme. Po vyjmutí z vody knedlíky buď hned nakrájíme, nebo propíchneme vidličkou.

Poznámka: Knedlíky můžeme vařit i v páře, nerozvaří se.