

Houskový knedlík

Počet porcí: 8

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Z 1/3 mléka a droždí připravíme kvásek, který po 15 minutách smícháme s osolenou moukou, vejcem a zbylým mlékem. Vypracujeme těsto, do kterého vmícháme kostičky rohlíku. Přikryté necháme vykynout na teplém místě. Vyválíme 2 válečky, vložíme je do vroucí vody a vaříme přibližně 20 minut. Z každého knedlíku uděláme 8 koleček, kde 1 plátek obsahuje 40 g . Na porci počítáme 2 plátky.

Ingredience

- **Mouka hrubá 1 000 g** - 240 g
- **Bílé pečivo** - 36 g
- **Noli 42 g** - 16 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 20 g
- **Vejce** - 48 g

