Houskové knedlíky

Tradiční česká příloha jsou rozhodně houskové knedlíky, bez kterých si nelze představit dobrý guláš, svíčkovou, nebo rajskou.

Ingredience

- 500 ml mléka
- 1kg polohrubé mouky
- 2 vejce
- 20g droždí
- 20g soli
- 2-3 starší rohlíky
- lžička cukru

Postup

1. Ohřejeme mléko, aby bylo vlažné.
2. Nalijeme 100 ml mléka do misky a přidáme rozdrobené droždí a cukr. Necháme kvásek odpočinout na teplém místě.
3. Nakrájíme rohlíky na kostičky.
4. Prosejeme mouku do mísy a přidáme sůl. Přidáme vejce, vlažné mléko a kvásek.
5. Prohněteme pečlivě a přidáme rohlíky.
6. Přikryjeme mísu utěrkou a necháme hodinu kynout.
7. Rozdělíme těsto na 3-4 části a prohněteme znovu. Vytvarujeme do šišek.
8. Vložíme do vroucí vody na 20 minut.