

Houskové knedlíky kynuté

děda Řečice

Ingredience

- mouka hrubá — 0,5
- mléko — 5,5 dl
- vejce
- droždí — 2 dkg
- sůl
- housky

Postup

Mouku prosejeme, osolíme, zamícháme. Ohřejeme mléko do vlažna, do něj zamícháme kvasnice a vajíčko. Nalijeme do mouky a vykucháme. Přidáme na kostky nakrájené housky nebo burizóny, znovu vykucháme a necháme 30 až 60 minut kynout. Průběžně mícháme. Pak utvoříme 2 šišky a vaříme v osolené vodě 2 x 15 minut.