

Knedlíky houskové

Jakub Chýna, vítěz soutěže o nejlepší houskový knedlík 2008

Ingredience

- 4 – 5 porcí
- mouka hrubá — 425 g
- žloutek — 1
- 90 g nakrájené housky 2 dny staré
- mléko — 310 ml
- droždí — 10 g
- sůl

Postup

Z vlažného mléka, droždí a trochy mouky připravíme řidší kvásek a necháme vykynout. Mouky prosejeme, přidáme sůl, žloutek rozmíchaný v troše mléka a kvásek a vše zpracujeme na těsto, do kterého zamícháme žemli. Hotové těsto necháme vykynout, rozkrájíme na díly, rozválíme na podlouhlé šišky o délce asi 20 cm a vložíme do mírně osolené vařící vody. Vaříme asi 20-25 minut a během varu asi 5x obrátíme.

Základní knedlíková pravidla podle Josefa Vladaře

Mouku musíme prosít a tím provzdušnit.

Mouka by měla mít teplotu místnosti (20-25 stupňů)

Housky nebo rohlíky, které krájíme na kostičky by měly být dva dny staré

Použijeme pouze vlažné mléko

Knedlíky vaříme ve větším množství mírně osolené vody, zpravidla 20-25 minut (podle velikosti) a minimálně dvakrát je během vaření otočíme.

Po vyjmutí z vody je ihned propícháme vidličkou nebo překrojíme nití a pomašlujeme rozpuštěným máslem nebo olejem.