Bezlepkový houskový knedlík

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 60 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Do mísy dáme mouku, vytvoříme důlek, ve kterém uděláme kvásek z vlažné vody, droždí a cukru. Necháme cca 10 minut odstát, přidáme vejce a vytvoříme knedlík. Knedlík vaříme v osolené vodě cca 25 minut, po 15 minutách knedlík otočíme.

Ingredience

- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Fala 42 g** - 21 g
- **Pitná voda nesycená** - 125 g
- **Cukr krystal** - 3 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 250 g
- **Vejce** - 56 g

