

Bezlepkový houskový knedlík s vejcem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

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 1 vejce a vytvoříme knedlík. Knedlík vaříme v osolené vodě cca 25 minut, po 15 minutách knedlík otočíme.

Knedlík si pokrájíme na kostičky, mezitím na másle osmažíme cibuli, poté vložíme pokrájený knedlík, chvíli osmahneme, rozklepneme 6 vajec a zamícháme. Poté osolíme, opepříme a posypeme petrželí.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Fala 42 g** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 125 g
- **Cukr krystal** - 4 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 250 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Vejce** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

