

Kynutý bezlepkový knedlík

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1,5 hodiny

Bez lepku

Postup přípravy

Vsypeme do mísy 500 g směsi, 35 g cukru krupici, 10 g droždí rozpuštěného ve 100 ml vlažné vody a špetkou cukru. Kvásek necháme vzejít asi 10 minut. Poté přilijeme do směsi ještě 200 ml vlažné vody, přidáme 1 vejce, špetku soli a vymísíme těsto, které necháme kynout 30 minut. Potom těsto rozdělíme na 2 díly a vytvarujeme knedlíky, které necháme kynout přikryté utěrkou 10 minut. Vykynuté knedlíky vložíme do vroucí vody (nebo do páry) a vaříme 20 minut. Hotové knedlíky propíchneme vidličkou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Fala 42 g** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Cukr krystal** - 35 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 500 g
- **Vejce** - 52 g

