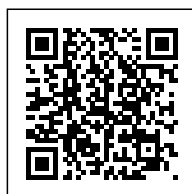




DOMÁCA VARENÁ KNEDĽA OD HUGA





Chutí mi viac ako na pare a jej prípravu zvládne každý!
Skúšal som knedľu podľa viacerých receptov, ale tento od mamy je jednoducho najlepší!!

Budete potrebovať:

1/2 kg polohrubej múky

1/2 z jednej kocky čerstvých kvasníc (alebo jeden malý sáčok kvasníc sušených - 7 gramov)

2,5 dcl mlieka

kryštálový cukor

soľ



2 vajíčka (budete potrebovať jedno celé vajíčko a jedno žĺtko)

Postup:

Pripravte si najskôr kvások:

Zohrejte mlieko tak, aby bolo teplé. (nie horúce!!). Pridajte 1 polievkovú lyžicu cukru. Pridajte rozdrobené kvasnice, (čerstvé alebo práškové), zamiešajte a nechajte postáť 10 minút).

Do nádoby si pripravte múku (preosiatu!), 1 a pol čajovej lyžičky soli, 1 celé vajíčko a jedno žĺtko. Pridajte pripravený kvások a kvalitne zamiešajte. Cesto môžete miesiť v rukách, ja ho dávam do mixéra. Vymiešajte na trochu hustejšie cesto, nesmie sa liať, ale nesmie byť ani príliš tuhé. Podľa potreby prisypťe múku alebo trochu teplej vody.

Cesto jemne posypťe múkou, zakryte utierkou alebo potravinárskou fóliou a nechajte kysnúť na teplom mieste minimálne 1,5 hodiny.

Vykysnuté cesto vyložte na pomúčenú dosku, rozdeľte na dve polovice. Z každej z nich vytvarujte valec a nechajte ešte 15 minút kysnúť.

Do veľkého, širokého hrnca dajte variť vodu. Vody nalejte maximálne do jednej tretiny. Keď sa voda varí vložte do nej pripravené knedle a zakrytie pokrievkou. Keď sa bude voda variť príliš, znížte teplotu. (V žiadnom prípade nevaríte odokryté).

Varte 7 minút. Potom rýchlo knedle otočte a varte ešte ďalších 7 minút.

Po dovarení knedle vyložte na plech, popichajte špajdlou (špáratkom) a zľahka potrite olejom. HOTOVO!!!

Nadýchané, vynikajúce knedle sú na svete.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo