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
kryštáľový 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 prisypte múku alebo trochu teplej vody.
Cesto jemne posypte 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 nevarte 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