



## Houskové knedlíky



S naší sypkou směsí zvládne přípravu poctivých houskových knedlíků opravdu každý. Houskové knedlíky od Vitany jsou skvělou přílohou k tradičním jídlům české kuchyně, jako jsou omáčky, guláše nebo oblíbené knedlo, vepřo, zelo.

Složení suché směsi: pšeničná mouka, houskové kostky 10,8 % (pšeničná mouka, droždí, jedlá sůl, pitná voda), sušené odtučněné mléko, jedlá sůl, kypřicí látky (E450, E500), sušená vejce, barvivo riboflavin.

Návod na přípravu:

Obsah sáčku (450 g) prosejeme přes cedník do mísy. Houskové kostky shromáždíme do důlku. Ty pak přelijeme 0,25 l studené vody (pokud chceme knedlíky vláčnější, můžeme přidat 3 lžíce oleje) a necháme 5 minut bobtnat. Poté vypracujeme těsto, které necháme 5 minut odpočinout. Z těsta připravíme na pomoučeném vále 2 knedlíky ve tvaru válečků o délce asi 15 cm. Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme mírným varem 20 – 25 minut. Z tohoto množství připravíme asi 26 plátků knedlíků.

Dobrou chuť!