



Knedlíky s burizony



Se sypkou směsí od Vitany si můžete doma snadno připravit výborné houskové knedlíky s přidavkem rýžových burizonů, které dodají knedlíkům nejen skvělou chuť, ale také kyprost a dobrou strukturu. Zkuste jimi nahradit klasické houskové nebo kynuté knedlíky, nebudete litovat.

Složení suché směsi: pšeničná mouka, rýžové burizony 3,9 % (vytvářejí kyprost a dobrou strukturu), sušené odtučněné mléko, jedlá sůl, kypřicí látky (E450, E500), sušená vejce, barvivo riboflavin.

Obsah sáčku (400 g) vysypeme do mísy a přilijeme 0, 2 – 0, 25 l studené vody. Vymícháme těsto, které necháme 5 minut odpočinout. Z těsta připravíme na pomoučeném vále 2 knedlíky ve tvaru válečků o délce 12 cm. Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme 20 minut. Z tohoto množství připravíme 20 plátků knedlíků.

Dobrou chuť!