

Kysnutá bezlepková knedľa

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Vsypeme do misy 500 g múky, 35 g cukru krupice, 10 g droždia rozpusteného v 100 ml vlažnej vody a štipku cukru. Kvások necháme vzísť asi 10 minút. Potom prilejeme do zmesi ešte 200 ml vlažnej vody, pridáme 1 vajce, štipku soli a vymiesime cesto, ktoré necháme kysnúť 30 minút. Potom cesto rozdelíme na 2 diely a vytvarujeme knedle, ktoré necháme kysnúť prikryté utierkou 10 minút. Vykysnuté knedle vložíme do vriacej vody (alebo do pary) a varíme 20 minút. Hotové knedle prepichneme vidličkou.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 10 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 500 g
- **Pitná voda nesýtená** - 300 g
- **Cukor kryštál** - 35 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

