

Ingrediencie

200 g hrubej múky, 150 g celozrnej jemne mletej múky, 1 lyžička soli, 1 vajce, 150 ml vlažnej vody, 21 g čerstvého droždia

Postup

V miske osolíme múku, pridáme vajce, vodu, rozdrobíme droždie a premiešame. Vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme vykysnúť. Nakysnuté cesto rozdelíme na polovicu a vytvarujeme knedlík, ktorý necháme podkysnúť. Knedlíky uvaríme v jemne osolenej vode asi 25 minút. Horúce knedlíky pokrájame niťou.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz

