Žemľové knedličky

(dávka asi na 40 plátkov)

POTREBUJEME:
1 kocku droždia VIVO 42 g
800 g hrubej múky
400 – 450 ml vlažného mlieka
2 kávové lyžičky soli
1 žĺtok
3 rožky

POSTUP:

Do misy vsypeme múku, osolíme, prilejeme vlažné mlieko, žĺtok a rozdrobíme droždie. Dobre premiešame a vypracujeme tuhšie cesto, ktoré necháme 20 minút vykysnúť. Prisypeme kocky tvrdších rožkov, znovu premiešame a necháme 15 minút vykysnúť. Cesto rozdelíme na 2 – 3 diely, z ktorých vyváľame polodlhé šišky, a necháme opäť 15 minút kysnúť. Vykysnuté knedličky vložíme do vriacej vody a varíme asi 16 – 20 minút podľa veľkosti (po 8 – 10 minútach otočíme) a po vybratí poprepichujeme. Uvarené knedličky krájame na tenké plátky. Podávame ako prílohu k duseným alebo pečeným mäsám s najrôznejšími omáčkami.