

Knédli

Hozzávalók:

- 200g Mester kelt tészta liszt
- 150g Mester házi kenyér liszt
- 0,5 dl tej
- 1-1,5 dl víz
- 1egész tojás
- 1 kanál kacsza zsír
- 1teás cukor
- 15g élesztő
- mokkás kanál só
- töltelék:
- kacsza zsír
- 4 teás kanál rizsdara

Elkészítése:

A tészta hozzávalóiból elkészítjük a kissé lágy, de még formázható tésztát.

Alaposan lisztezett gyúró lapra borítjuk és 4 részre osztjuk a tésztákat.

Egyenként nagyon vékonyra nyújtjuk, megkenjük kacsza zsírral, ráhintünk 1 teás kanál rizsdarát, feltekerjük majd csiga vonalban feltekerjük, egy cserép tálat alaposan kizsírozunk és a csigákat egymás mellé tesszük, kelesztjük, a cserép edénybe közvetlenül a sütés előtt 1,5 dl sós vizet öntünk, ráhelyezzük az edény tetejét és 165 C-on kb 45 percig sütjük, majd az edény teteje nélkül pirosra sütjük. (Tartalmas leves mellé lehet kenyér helyett fogyasztani .)