

DOMĀ•CĀ• PEKĀ•RNA - HOUSKOVĀ• KNEDLĀ•K

PondĀ•lĀ-, 03 duben 2023

Pokud mĀjĭte doma pekĀjĭrnu, nenĀ- nic jednoduĀjĭĀĀ-ho neĀ³/₄ si houskovĀĉ knedlĀ-ky pĀTMipravĭt pĀTMĀ-mo v nĀ-, tedy necĀ pekĀjĭrniĀ•kou jen umĀ-chat tĀ›sto, a potĀĉ je jen uvaĀTMit. Tuhle maĀjĭnku mĀjĭm uĀ³/₄ docela dost let, poslednĀ- roky jsem ji s moc nepouĀ³/₄Ā-vala, ale teĀ• jsem se rozhodla ji zase rozpoehovat. JednoduchĀ¹/₂ dĀ⁻vod: nechce se mi roztĀjĭpĀ›t velkou troubu, kdyĀ³/₄ si chci upĀĉci bochnĀ-Ā•ek chleba nebo nĀ›jakou tu dobrou buchtuĀ€!

Po nĀ›kolika marnĀ¹/₂ch pokusech, kdy upeĀ•enĀĉ vĀ¹/₂robky vynechaly svou cestu do zĀjĭhuby pĀTMes mĀĉ zaĀ³/₄Ā-vacĀ- Ā^ostrojĀ- a skonĀ•ily svou Ā³/₄ivotnĀ- cestu rovnou a rychle v odpadu, jsem se zase Ā€rozpeklaĀ€ a teĀ• uĀ³/₄ sbĀ-rĀjĭm vĀjĭelijakĀĉ zajĀ-mavĀĉ recepty a postupy. BĀ›Ā³/₄nĀ› si uĀ³/₄ peĀ•u chle sloĀ³/₄enĀ-, ponejvĀ-ce se vĀjĭemi moĀ³/₄nĀ¹/₂mi dosaĀ³/₄itelnĀ¹/₂mi semĀ-nky, nebo i s dalĀjĭĀ-mi pĀTMĀ-davky: smaĀ³/₄enou cib kousky uzenĀĉho atd. Dnes uĀ³/₄ se mi peĀ•ou dobrĀĉ, lehkĀĉ, kĀTMupavĀĉ a vydrĀ³/₄Ā- v pohodĀ› na tĀ¹/₂den, aniĀ³/₄ by zpl tak sladkĀĉ peĀ•enĀ- - bĀjĭbovky, buchty, rĀ⁻znĀĉ chlebĀ-Ā•ky se sladkĀ¹/₂m suĀjĭenĀ¹/₂m ovocem... Taky fajn. ZaĀ•ala jsem sbĀ-rat i dalĀjĭĀ- recepty, jak pekĀjĭrnu vyuĀ³/₄Ā-t - poslednĀ-m Ā^olovkem byl recept na houskovĀĉ knedlĀ-ky. 1Ā•,4 litru mlĀĉk

+ vajĀ-Ā•ko

1Ā•,2 kg hrubĀĉ mouky

1Ā•,2 Ā•ajovĀĉ lĀ³/₄iĀ•ky soli

20 g droĀ³/₄dĀ-

nakrĀjĭjenĀĉ kousky rohlĀ-ku Ā•i housky (volitelnĀ›) NechĀjĭm si pekĀjĭrnou ukvrdat tĀ›sto, kterĀĉ pak nechĀjĭm vykynout, potĀ uplĀjĭcĀjĭm knedle a bĀ›Ā³/₄nĀ› uvaĀTMĀ-m.NadĀ¹/₂chanĀĉ, bĀjĭjeĀ•nĀĉ ...

TakĀĉ mĀjĭte
pekĀjĭrnu a hlavnĀ›:

takĀĉ peĀ•ete?

d@niela