



## Řešení – pracovní list č. 1

### 1. Která kypřidla používáme pro výrobu houskových knedlíků?

- odpověď A a C.

### 2. Popište výrobu karlovarských knedlíků.

- v míse utřeme tuk se žloutky, postupně přidáváme mouku a mléko, osolíme, vmícháme mírně osmažnuté, na kostičky nakrájené žemle a nakonec tuhý sníh z bílků. Jemně promícháme, přidáme nasekanou petrželovou nať, vypracované knedle vložíme do ubrousku, upevníme motouzem. Vaříme 20 min.

### 3. Jakou mouku používáme u máslových noků?

- odpověď A.

### 4. Vyjmenujte mim 4 pokrmy, u kterých používáme jako přílohu houskové knedlíky.

- např. Hovězí guláš, Svíčková na smetaně, Vepřová plec pečená + zelí, Bratislavské vepřové plecko atd.

### 5. Popište výrobu halušek.

- hrubou mouku smícháme s práškem do pečiva, přilijeme rozšlehané vejce s mlékem a vodou, osolíme a promíchané těsto protlačujeme přes děrované síto do vařící vody. Uvařené halušky vyjmeme, propláchneme a promastíme tukem.



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



# Příloha komplexní úlohy



Národní pedagogický institut České republiky  
Projekt Modernizace odborného vzdělávání (MOV)  
Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1  
[www.projektmov.cz](http://www.projektmov.cz)