

Borůvkové knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mléko 250 ml
- droždí 20 g
- mouka hrubá 500 g
- vejce 1 ks
- cukr pískový 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- borůvky 1 l
- do borůvek cukr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mléko ohřejeme a necháme v něm rozpustit droždí. Do mísy dáme mouku, vejce, cukr, sůl a mléko s droždím. Vypracujeme těsto a necháme v teple vykynout.

Z těsta vyválíme placku silnou asi 1 cm. Sklenicí vykrajujeme kolečka a plníme je borůvkami promíchanými s cukrem. Uděláme knedlíky, vhazujeme je do vroucí vody a vaříme 8-10 minut. Uvařené knedlíky roztrhneme pomocí dvou vidliček, aby z nich vyšla pára (jinak se srazí). Zbylé ovoce dáme do hrnce a necháme rozvařit. Je-li směs hodně řídká, přidáme vanilkový pudink.