

Kynuté knedlíky s jogurtem z domácí pekárny

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílý jogurt 150 ml
- cukr krupice 1 lžička
- sušené droždí 2 lžička
- mléko 200 ml
- hrubá mouka 500 g
- sůl 1.5 lžička
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: V domácí pekárně

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do pekárny vlijeme vlažné mléko, přidáme bílý jogurt, vejce a nasypeme mouku, lžičku cukru, 2 lžičky droždí a sůl.

Zapneme program Těsto.

Po skončení programu vykynuté těsto na vále rozdělíme na 2 až 3 díly, vytvoříme šišky a necháme ještě aspoň 10 minut pod utěrkou kynout.

Knedlíky vložíme do vroucí osolené vody a vaříme 20 minut. Po 10 minutách je otočíme.

Uvařené knedlíky ihned propícháme vidličkou, aby se nesrazily a nakrájíme nití na plátky.