

Kynuté meruňkové knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Droždí 1 kostka
- Mléko 2 hrnek
- Polohrubá mouka 6 hrnek
- Cukr krupice 2 lžička
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Meruňky 400 g
- Tvaroh 1 balení
- Moučkový cukr 1 hrnek
- Máslo 0.5 balení

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření v páře

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do mísy přes cedník prosijeme polohrubou mouku, abychom jí provzdušnili a uděláme v ní důlek. Do něj nalijeme trochu vlažného mléka a rozdrobíme droždí. Promícháme s troškou mouky, posypeme krupicovým cukrem, přikryjeme utěrkou a necháme kvásek v teple nakynout.

Pak přidáme sůl, vejce, mléko podle potřeby a vypracujeme těsto, které se nebude lepit na stěny mísy. Těsto opět necháme v teplém místě vykynout.

Z vykynutého těsta tvoříme knedlíky, které plníme půlkami vypeckovaných meruněk.

Kynuté knedlíky vaříme ve vroucí vodě pod pokličkou asi 5 minut, ale záleží na velikosti knedlíků. Obrátíme je a vaříme odkryté ještě 3 minuty. Po vyjmutí ovocné knedlíky propíchneme vidličkou, aby z nich vyšla pára.

Ovocné kynuté knedlíky můžeme posypat strouhaným tvarohem, cukrem nebo skořicí a polijeme rozehřátým tukem nebo smetanou. Ihned podáváme.