

Kynuté jahodové knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Hrubá mouka 300 g
- Mléko 2 dl
- Vejce 1 ks
- Droždí 20 g
- Cukr krupice 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Jahody 600 g
- **Na posypání:**
- Cukr moučkový 100 g
- Máslo 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Do mísy prosijeme mouku, abychom ji provzdušlili, uprostřed uděláme důlek, do něj vložíme rozdrobené droždí, krupicový cukr, zalijeme trochou vlažného mléka a na teplém místě necháme vykynout. Po vykynutí přidáme zbylý cukr, mléko, sůl, vejce a zpracujeme vláčné hladké těsto, které se nám nebude lepit na strany mísy. Necháme asi půl hodiny kynout.

Poté těsto rozdělíme, vyválíme na válečky, hřbetem ruky zploštíme, poklademe omytými a dobře osušenými jahodami, nakrájíme a děláme kulaté knedlíky.

Vkládáme je do vařící, mírně osolené vody a vaříme ve větším kastrole tak, aby volně plavaly.