

Kynuté knedlíky s ovocem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Hrubá mouka 700 g
- Mléko 20 ml
- Vejce 1 ks
- Droždí 15 g
- Cukr 20 g
- Sůl 1 lžička
- Ovoce (švestky, meruňky, borůvky) 500 g
- Máslo 125 g
- Mák 100 g
- Moučkový cukr 125 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

V jedné třetině vlažného mléka rozpustíme droždí, přidáme cukr, trochu mouky a uděláme kvásek. Necháme vykynout. Do mísy nasypeme mouku, přidáme vejce, sůl, vykynutý kvásek, zbytek vlažného

mléka a vypracujeme tuhé těsto. Necháme vykynout. Po vykynutí si válečkem vyválíme asi 1,5 cm silný plát. Rozkrájíme jej na stejnoměrné čtverečky, na které klademe připravené ovoce. Zabalíme, dobře uzavřeme a ještě chvíli necháme dokynout. Vykynuté knedlíky vkládáme do vařící osolené vody a vaříme 10-12 minut. Uvařené knedlíky propíchneme vidličkou, aby se nesrazily a klademe je na talíř. Posypeme moučkovým cukrem smíchaným s mákem, přelijeme rozpuštěným máslem a podáváme.