

Kynuté knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 200 ml
- Cukr 2 lžička
- Čerstvé droždí 30 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Polohrubá mouka 700 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vlažného mléka nasypeme cukr a rozdrobíme droždí. Přikryjeme a necháme vzejít kvásek.

Do mísy nasypeme mouku, osolíme, přidáme celé vejce a kvásek. Vypracujeme hladké těsto. Přikryjeme utěrkou a necháme nakynout.

Nakynuté těsto rozdělíme na 2-3 stejné díly (podle velikosti hrnce ve kterém budeme knedlíky vařit) a na pomoučeném vále uválíme knedlíky. Přikryjeme utěrkou a necháme ještě asi 15 minut kynout.

Vaříme v páře 20 minut. Ihned po uvaření propíchnáme špejlí aby mohla uniknout pára.

Horké se nejlépe krájí nití, studené mokrým nožem.