Kynuté jahodové knedlíky II

Kategorie: Pokrmy

Autor: Suzannka

Suroviny

- Hrubá mouka 500 g
- Mléko 0.25 l
- Vejce 1 ks
- Droždí 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Jahody 20 ks
- **Na ozdobu:**
- Máslo - rozpuštěné 200 g
- Moučkový cukr 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Mouku prosejeme do mísy. Smícháme s mlékem, droždím a solí. Vypracujeme těsto a necháme chvíli nakynout. Poté vytvoříme dlouhého hada, ze kterého odkrajujeme kousky těsta. Z kousků těsta vytvoříme plát a do něj zabalíme jahodu, dobře uzavřeme. Vaříme cca 8-10 minut.