

Ovocné knedlíky s jablky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Voda 250 ml
- Mléko 250 ml
- Tuk 100 g
- Sůl 1 špetka
- Hrubá mouka 300 g
- Vejce 3 ks
- Jablka 1 kg
- Hladká mouka 2 hrst
- Máslo 60 g
- Cukr moučkový 1 hrnek
- Skořicový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Těsto stejnoměrně vyválíme na plát 3 mm tenký a poklademe oloupanými na díly nakrájenými jablky. Rukou vytváříme tvary. Dobře uzavřené knedlíky zavaříme do vařící osolené vody. Vaříme podle druhu jablek a množství těsta asi 3-5 minut.

Uvařené knedlíky přelijeme rozpuštěným máslem a posypeme dle chuti(skořicový cukr, moučkový cukr, tvaroh, nebo například kakao)