

Sladké knedlíky ze spařeného těsta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hrubá mouka 250 g
- Mléko 250 ml
- Žloutek 2 ks
- Máslo 1 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Prášek do pečiva 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Mouka 1 hrst
- Ovoce 1 kg

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mléko přivedeme k varu, rozpustíme v něm máslo. Vroucí mléko nalijeme do prosáté mouky smíchané s kypřicím práškem, solí a cukrem. Promícháme, přidáme žloutky a zpracujeme vláčné těso. Nakrájíme na kousky a plníme ovocem dle chuti. Zaváříme cca 7 minut, sypeme tvarohem, strouhaným perníkem (nebo co máme doma), polijeme máslem a můžeme nastříkat šlehačkou.