

Meruňkové kynuté knedlíky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- Hrubá mouka 700 g
- Mléko 320 ml
- Vejce 1 ks
- Droždí 15 g
- Cukr 20 g
- Sůl dle potřeby 1 špetka

- **Na dohotovení**

- Meruňky 500 g
- Máslo 125 g
- Moučkový cukr 125 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

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 meruňky. 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, přelijeme rozpuštěným máslem a podáváme.