

Kynuté knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- vejce 1 ks
- droždí 20 g
- sůl 2 špetka
- voda 200 ml
- polohrubá mouka 500 g
- žloutek 1 ks
- cukr krupice 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Ve vlažné vodě rozmícháme špetku cukru a rozdrobíme droždí. Necháme 10 minut odležet. Do mísy nasypeme mouku a v ní vyhloubíme důlek. Do důlku vyklepneme jedno celé vejce a jeden žloutek. Okraje mouky posolíme. Do důlku vlijeme vodu s droždím a zpracujeme hladké těsto na knedlíky, které necháme hodinu kynout.

Po vykynutí těsto přendáme na pomoučený vál a opět ručně zpracujeme. Bochánek rozdělíme na dva nebo čtyři válečky podle požadované velikosti knedlíků. Hotové válečky necháme pod utěrkou alespoň 20 minut znovu trochu nakynout.

Kynuté knedlíky vaříme v páře 20 minut. Pozor, hodně nabudou! Uvařené knedlíky vyndáme a

propícháme špejlí, aby se nesrazily.

Kynuté knedlíky podáváme jako přílohu.