

Ovocné kynuté knedlíky bez vážení

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **na ozdobu**

- máslo 1 ks
- tvaroh 1 ks
- cukr moučka 1 ks

- **náplň**

- ovoce 1 ks

- **těsto**

- cukr 2 lžička
- polohrubá mouka 6 hrnek
- sůl 2 špetka
- mléko 2 hrnek
- vejce 2 ks
- droždí 1 kostka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy nasypeme mouku a uděláme důlek. Do něj nalijeme trochu vlažného mléka a rozdrobíme kvasnice. Promícháme s troškou mouky, posypeme cukrem, přikryjeme utěrkou a necháme kvásek v teple nakynout.

Pak přidáme sůl, vejce, mléko podle potřeby a vypracujeme těsto, které se nebude lepit na stěny mísy. Těsto opět necháme v teplém místě vykynout.

Z vykynutého těsta tvoříme knedlíky, které plníme buď ovocem nebo povidly či zavařeninou.

Ovocné kynuté knedlíky bez vážení vaříme ve vroucí vodě pod pokličkou asi 5 minut, ale záleží na velikosti knedlíků. Obrátíme je a vaříme odkryté ještě 3 minuty. Po vyjmutí ovocné knedlíky propíchneme špejlí, aby z nich vyšla pára.

Ovocné kynuté knedlíky bez vážení posypeme strouhaným tvarohem, cukrem nebo skořicí a polijeme rozehřátým tukem nebo smetanou. Ihned podáváme.