

Kynuté borůvkové knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- cukr moučka 1 ks
- tvrdý tvaroh 1 ks
- máslo 1 ks
- **podle potřeby**
- borůvky 1 ks
- **těsto**
- mléko 700 ml
- vejce 2 ks
- droždí 1 kostka
- cukr krupice 3 lžíce
- polohrubá mouka 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do nádoby domácí pekárny nalijeme mléko, rozdrobíme droždí, posypeme cukrem, nasypeme půlku mouky a přidáme vejce. Pekárnu zapneme na program příprava těsta. Když pekárna začne míchat, postupně přidáváme zbylou mouku, aby se těsto dobře prodělalo.

Z vykynutého těsta nakrájíme kousky, které rozmáčkne na placičku. Kynutou placku plníme

borůvkami a tvoříme knedlíky.

Kynuté borůvkové knedlíky dáváme do vařící vody a po 5 minutách je otočíme. Vaříme je asi 15 minut a ihned po vyjmutí z vody je propícháme, aby vyšla pára a knedlíky se neslily.

Kynuté borůvkové knedlíky posypeme tvarohem, cukrem a polijeme rozpuštěným máslem. Kynuté borůvkové knedlíky patří mezi jídla, která se dobře zmrazují, proto je tento recept na větší počet knedlíků.