

Kynuté knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 5

- Hladká mouka 250 g
- Polohrubá mouka 250 g
- Mléko 300 ml
- Sůl 1 špetka
- Cukr krystal 100 g
- Droždí 30 g
- Citrónová kúra z jednoho citrónu 1 ks
- Vanilkový cukr 3 ks
- Vejce 1 ks
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Obě mouky smícháme v míse, přidáme vlažné mléko, špetku soli, krystalový cukr, droždí, nastrohanou kůru, vanilkový cukr a rozšlehané vejce. Vše důkladně prohněteme a necháme vykynout na teplém místě překryté utěrkou. Přibližně po 20 minutách těsto znovu prohněteme a pak necháme dokynout. Z hotového těsta nařežeme 12 stejně velkých kousků, které rozválíme na placky. Do každé vložíme ovoce a zabalíme. Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme 10 minut. Na talíři zdobíme dle vlastní fantazie.