

Kynuté borůvkové knedlíky II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Borůvky 400 g
- Polohrubá mouka 300 g
- Mléko 2 dl
- Nastrouhaná bílá čokoláda 50 g
- Žloutek 1 ks
- Cukr 10 g
- Droždí 10 g
- Máslo 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Mouka na vál 1 ks
- **Na dokončení**
- Tvaroh na strouhání 150 g
- Máslo 100 g
- Cukr 3 lžíce
- Opražené mandlové lupínky 30 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Droždí a cukr rozmícháme v polovině vlažného mléka. Do mísy prosejeme mouku, přidáme sůl, rozpuštěné droždí, zbylé mléko smíchané se žloutkem a rozpuštěné máslo a vypracujeme hladké těsto, které necháme pod utěrkou na teplém místě asi 30 minut kynout. Pak z něj na pomoučeném válu utvoříme váleček, nakrájíme ho na díly velké asi jako střední jablko, každý rozválíme a poklademe hromádkou borůvek smíchaných s bílou čokoládou. Knedlíky zakulatíme a necháme znovu vykynout. Vložíme je do hrnce s vroucí, lehce osolenou vodou a vaříme asi 6-8 minut. Hotové knedlíky ihned propíchneme vidličkou, posypeme strouhaným tvarohem, praženými mandlemi a cukrem a přelijeme rozehřátým máslem.