

Kynuté jahodové knedlíky I

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Polohrubá mouka 200 g
- Hrubá mouka 200 g
- Mléko 200 ml
- Sůl 1 špetka
- Droždí 0.5 kostka
- Cukr 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Jahody 300 g
- Máslo na polití 0.5 balení
- Cukr moučkový na posypání 2 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z části teplé vody, cukru a droždí si uděláme kvásek. Mezitím smícháme mouky se solí. Pak k tomu přidáme vejce, zbytek vody a kvásek. Uděláme si těsto, které necháme půl hodiny v teple kynout.

Po vykynutí si těsto rozdělíme na malé části, do kterých zabalíme jahodu, kterou pocukrujeme. Knedlíky necháme ještě čtvrt hodiny kynout a pak je vaříme v páře asi deset minut. Po uvaření jahodové knedlíky propíchneme špejlí, abychom je zbavili přebytečné páry.

Jahodové kynuté knedlíky posypeme cukrem a zalijeme rozpuštěným máslem.