

Sladké kynuté knedlíky s povidly

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Hrubá mouka 500 g
- Mléko 250 ml
- Žloutek 1 ks
- Droždí 0.5 kostka
- Cukr krupice 1 lžíce
- Švestková povidla 250 g
- Mák mletý 100 g
- Cukr moučkový 100 g
- Máslo - rozpuštěné 100 g

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Droždí utřeme v misce se lžící cukru, přilijeme trochu mléka, přidáme 2 lžíce mouky, promícháme a necháme v teple vzejít kvásek. Do mísy prosejeme mouku, přidáme špetku soli, vlijeme kvásek, žloutky a přiléváme zbylé mléko a zaděláme těsto, které necháme vykynout. Lžící vykrájíme stejně velké kousky, naplníme povidly a vytvarujeme do kulatých knedlíků.

Knedlíky necháme znovu vykynout. Vaříme je 6-10 minut v mírně osolené vodě, v polovině vaření je obrátíme. Před dovařením jeden knedlík roztrhneme vidličkou a zkontrolujeme, že je i uvnitř hotový. Uvařené knedlíky propícháme vidličkou a podáváme sypané mákem a moučkovým cukrem, přelité rozpuštěným máslem.