

Kynuté knedlíky se švestkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hrubá mouka 300 g
- Mléko 150 ml
- Droždí 1.4 kostka
- Cukr krupice 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Švestky 0.3 kg
- Tvrdý tvaroh 150 g
- Cukr moučkový 4 lžíce
- Máslo 100 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mouku a sůl prosejte do mísy, udělejte stranou důlek a nalijte do něj část vlažného mléka. Do mléka přidejte cukr a rozdrobené droždí a nechte ho vzejít. Poté přidejte zbylé mléko a vypracujte vláčné nelepivé těsto. Zakryjte ho čistou utěrkou a nechte nakynout.
2. Vykynuté těsto propracujte, utvořte váleček a nakrájejte na stejně velké kousky. Do každého zabalte vypeckovanou švestku. Knedlíky rozložte na vále a zakryjte je ještě na 10 minut utěrkou.
3. Hotové knedlíky vkládejte do vroucí lehce osolené vody a vařte asi 3 minuty. Pak je obracečkou opatrně otočte a vařte další 3-4 minuty. Vyjměte je děrovanou naběračkou a každý knedlík propíchněte vidličkou nebo natrhněte, aby vyšla pára.
4. Uvařené knedlíky rozdělte na talíře, posypte cukrem a přelijte rozehřátým máslem. Podle chuti můžete posypat nastrohaným tvarohem