

# Knedlíky z odpalovaného těsta



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**1805** kalorií , **0 g** cukrů , **42 g** tuků , **46 g** bílkovin

**Autor:** pink.verca

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/knedliky-z-odpalovaneho-testa>

## Příprava

Svaříme mléko s máslem, přidáme sůl a 20 dkg mouky. Chvilí mícháme a pak odstavíme (dokud se těsto nepřestane lepit na stěny). Když hmota vychladne, tak vmícháme 1 vejce a zbylou mouku. Promícháme. Z těsta děláme klasické knedlíky a plníme ovocem.

## Ingredience

- 4 dcl mléka
- 4 dkg másla
- špetka soli
- 40 dkg hrubé mouky
- 1 vejce

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

