

Kynuté borůvkové knedlíky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 6

1911 kalorií , **0 g** cukrů , **24 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: Zuzi

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-boruvkove-knedliky>

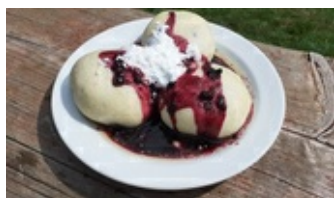
Příprava

Do hrnečku s trochou mléka rozdrobíme droždí a přidáme cukr. Přikryjeme a necháme kynout.

Mouku prosejeme do mísy, osolíme, přilijeme vykynuté droždí, vejce rozkvedlané v trošce mléka a olej. Vypracujeme tuhé těsto, mísu přikryjeme utěrkou a necháme vykynout.

Pak vykrajujeme na pomoučeném válu lžící kousky, které vypracujeme na placičky a naplníme borůvkami a dobře uzavřeme.

Vaříme na páře cca 12 min. Uvařené knedlíky na talíři polijeme rozpuštěným máslem a pocukrujeme.



Ingredience

- ✓ 500 g polohrubá mouka výběrová
- ✓ 1 kostka droždí (kvasnice)
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 ks vejce
- ✓ trochu mléka
- ✓ 1/2 lžičky cukru krupice
- ✓ borůvky

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Moučník