

Kynuté knedlíky s jahodami a tvarohem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 4

4654 kalorií , **35 g** cukrů , **184 g** tuků , **131 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynute-knedliky-s-jahodami-a-tvarohem>

Příprava

Z mouky, 50 g cukru, 100 g másla, droždí, mléka, vejce a soli si připravíme kynuté těsto (viz související recepty). Mezitím umyjeme a osušíme jahody. Větší jahody rozkrojíme na půl. Z připraveného kynutého těsta pomoučenou lžící postupně odebíráme stejné díly a vytvarujeme placičky. Doprostřed každé placičky dáme jahody. Okraje těsta navlhčíme vodou a důkladně k sobě přilepíme.

Vytvarujeme knedlíky a dáme na 15 minut vykynout na pomoučený vál. Knedlíky vaříme v páře asi 5-10 minut. Hotový knedlík poznáme tak, že do něj pícháme špejlí a těsto se na ni nepřilepí. Knedlíky ozdobíme tvarohem, posypeme moučkovým cukrem a polijeme roztopeným máslem.

Tip k receptu

Ovoce můžeme zaměnit dle chutě.



Ingredience

- 500 g hladké mouky
- 30 g droždí (kvasnic)
- špetka soli
- 150 ml mléka
- 200 g cukru moučky
- 200 g másla
- 1 vejce
- 500 g odtučněného tvarohu
- 500 g jahod

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně náročnější, Ovoce, Klasika, Rodina, Hlavní chod