

Kynutý jahodový knedlík plněný marcipánem



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 50min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 2h 2min , Porce: 4

3391 kalorií , **0 g** cukrů , **68 g** tuků , **90 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/kynuty-jahodovy-knedlik-plneny-marcipanem>

Příprava

Do vlažného mléka rozdrolíme droždí, přidáme špetku cukru a poprášíme moukou. Kvásek dáme na teplé místo a necháme vzejít. Poté smícháme s prosátou moukou, přidáme špetku soli a vajíčko. Těsto důkladně propracujeme a necháme kynout. Cca za hodinu těsto rozválíme. Vezmeme kostku marcipánu a nakrájíme na tenké plátky, dáme mezi potravinářskou folii a válečkem rozválíme na tenounký plátek. Každou jahodu zabalíme tímto plátkem. Zabalеныmi jahodami plníme těsto a tvarujeme knedlíky. Vaříme 6 minut a poté otočíme a vaříme dalších 6 minut. Po vyvdání propíchneme a omasíme přepuštěným máslem.



Ingredience

- ✓ 780 g hrubé mouky
- ✓ 350 ml mléka
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 droždí (kvasnice)
- ✓ 40 g cukru
- ✓ špetka soli
- ✓ marcipán
- ✓ jahody
- ✓ máslo

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Ovoce, Rodina, Hlavní chod, Příloha, Svačinka