

Moravský kynutý knedlík



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 4

1588 kalorií , **10 g** cukrů , **13 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/moravsky-kynuty-knedlik>

Příprava

Z vlažného mléka, droždí, soli a cukru si připravíme kvásek. Kvásek přidáme k mouce a vejci. Vařečkou vše důkladně zpracujeme v hladké těsto, které se na vařečku nelepí.

Těsto přikryjeme utěrkou a dáme kynout na 1 hodinu do tepla. Vykynuté těsto rozdělíme na dva díly a z každého vytvarujeme šišku, kterou dáme vařit na 20 minut do páry. Hotový knedlík poznáme tak, že do něj píchneme špejlí a těsto se na ni nepřilepí. Hotovou šišku rozkrájíme na plátky a podáváme.

Ingredience

- ✓ 400 g polohrubé mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ 200 ml polotučného mléka
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička cukru krystalu
- ✓ 30 g droždí (kvasnic)

Kategorie

Příloha, Pomocné recepty

