

Ovocné knedlíky z domácí pekárny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

1910 kalorií , **0 g** cukrů , **23 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: labe

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovocne-knedliky-z-domaci-pekarny>

Příprava

Vše vložíme do pekárny a zapneme program PŘÍPRAVA (hnětení a kynutí těsta). Po vykynutí vložíme těsto do mísy a ukrajujeme kousky, do kterých dáváme ovoce. Zabalíme, zakulatíme a necháme ještě chvíli kynout. Vkládáme do vařící vody a vaříme 5 minut, obrátíme a dalších 5 minut vaříme. Pak vyndáme a propícháme špejlí, aby se nesrazily. Na talíři sypeme tvarohem a cukrem nebo opraženou strouhanou houskou s cukrem.

Tip k receptu

Já dělám knedlíky v parním hrnci. Pařím 15 minut.

Ingredience

- 250 ml vlažného mléka
- 1 vejce
- 1 lžíce rozpuštěného másla
- 50 dkg polohrubé mouky
- 2 lžičky instantního droždí (nebo 1/2 kostky čerstvého)
- 3/4 lžičky soli
- 1 lžíce cukru krupice
- jahody, švestky, meruňky nebo jiné ovoce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

