

Plněné kynuté knedlíky s uzeným masem



Obtížnost:     

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 6

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-kynute-knedliky-s-uzenym-masem>

Příprava

Nejdříve si uděláme kynuté těsto, než nám těsto vykyne, uvaříme uzené maso, poté ho necháme vychladit a nakrájíme na kostičky. Vykyнутé těsto rozdělíme na menší díly, naplníme uzeným a zabalíme do tvaru knedlíků. Knedlíky vaříme na páře 20 minut, po vyndání propíchneme vidličkou. Připravíme si zelí dle receptu. Knedlíky dáme na talíř a přidáme zelí



Tip k receptu

Uzený vývar použijeme na polévku (uzená s rýží).



Ingredience

- ✓ 400 g uzeného masa
- ✓ 1 sáček sterilovaného zelí
- ✓ 1 kg kynutého těsta

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Klasika, Hlavní chod