# 0095.ovocné kynuté knedlíky



Kategorie: Ostatní sladké

Hodnocení: *****

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

## Suroviny

250 ml vlažného mléka
soli
trochu cukru
2 lžíce Solamylu nebo 2 vejce
1 lžíce rozehřátého másla
500 g polohrubé mouky
2 lžičky sušeného nebo 0,5 čerstvého droždí

## Postup

Pokud nedáme Solamyl, ale vejce, budeme muset během hnětení dosypat polohrubou mouku. Kolik záleží na velikosti vajec, těsto nesmí lepit!
Po vykynutí těsto propracujeme a vykrajujeme lžící kousky. Prsty nebo pomocí malého válečku těsto roztáhneme, naplníme čerstvým anebo rozmraženým ovocem, džemem apod. Dobře zabalíme a necháme cca 15 minut kynout. Pak vložíme do vroucí osolené vody a vaříme cca 12 minut. V půlce knedlíky otočíme.
Po vytažení knedle propícháme, aby se nesrazili!!! Můžeme pařit na páře nebo parním hrnci.