

# Ovocné kynuté knedlíky

## Suroviny:



300 g	Hrubé mouky
200 g	Polohrubé mouky
2 lžíce	Krupicového cukru
21 g	Droždí
250 ml	Vlažné mléko
1 ks	Vejce
1 lžíce	Oleje
1 špetka	Sůl



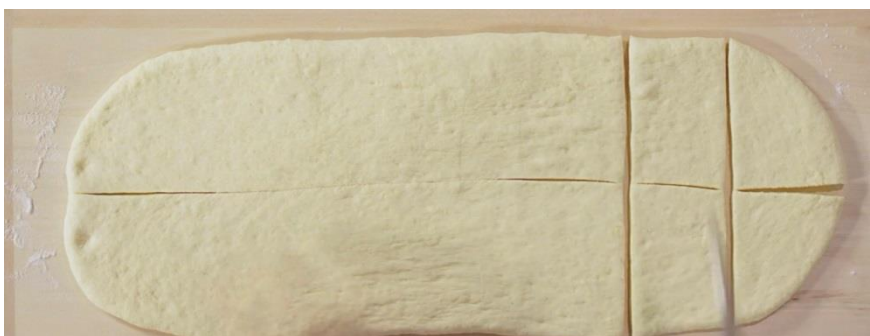
- 1) Do misky dáme 2 lžíce cukru a droždí, které vidličkou rozdrtíme, přidáme trochu vlažného mléka (studené mléko zpomaluje kynutí, horké ničí kvasinky) a zasypeme troškou mouky. Přikryjeme utěrkou a necháme asi ½ hodiny na teplém místě kynout.



- 2) Do mísy dáme obě mouky, promícháme je a přidáme vejce, olej, zbytek vlažné mléka a špetku soli. K tomu přidáme nakynuté droždí. Vše smícháme do hladkého těsta, zakryjeme utěrkou a necháme 40min. kynout.



- 3) Nakynuté těsto vyklopíme na vál, který poprášíme moukou a rozválíme ho na placku silnou asi 1 cm.



- 4) Rozválené těsto nakrájíme na kostičky podle potřeby a velikosti ovoce které donich zabalíme.



- 5) Takto připravené knedlíky vložíme do (většího) hrnce s vařící osolenou vodou. POZOR mezi knedlíky musí být mezera, protože knedlíky při vaření nabydou. Vaříme 10minut. Po té je vyjmeme z vody a ihned je musíme několikrát propíchnout špejlí případně vidličkou, aby unikla pára.
- 6) Ovocné knedlíky podáváme posypané cukrem moučkovou, nastrohaným tvrdým tvarohem a polité rozpuštěným máslem.



**Dobrou chuť !!!**