



Jahodové kynuté knedlíky

asi 20 kusů



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Přísady:

- 1 balení Buchty Dr. Oetker
- 250 ml mléko polotučné vlašné
- 25 g máslo rozpuštěné
- 1 ks vejce
- 2 zarovnané PL moučkový cukr
- 200 g jahody čerstvé

Ještě potřebujeme:

- hrnec větší
- pařák na knedlíky

- 1 Na přípravu knedlíků v míse připravíme směs s droždím, mlékem, máslem, vejcem a cukrem a vypracujeme na hladké těsto. Těsto zaprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 45 minut kynout.
- 2 Vykynuté těsto na pomoučené ploše pomocí válečku vyválíme na plát a nakrájíme na 24 dílů. Do každého zabalíme jahodu a necháme ještě asi 20 minut kynout. Do hrnce si nalijeme trochu vody a vložíme pařák. Knedlíky postupně vkládáme do hrnce na pařák asi na 10 minut.

Tip:

- Knedlíky podáváme posypané strouhaným tvarohem, moučkovým cukrem a zalité rozpuštěným máslem. Můžeme dochutit šlehačkou nebo zakysanou smetanou.

