



Babiččiny kynuté knedlíky s mákem

Ingredience

polohrubá mouka: **500 g**
vejce: **1 ks**
droždí: **20 g**
vlažná voda: **250 ml**
špetka soli
povidla
mletý mák
moučkový cukr
máslo

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Nestárnoucí česká klasika s povidly a mákem. Mouku nasypeme do mísy, přidáme sůl a vejce. Uprostřed vytvoříme důlek, do kterého rozdrobíme...

Mouku nasypeme do mísy, přidáme sůl a vejce. Uprostřed vytvoříme důlek, do kterého rozdrobíme droždí. Droždí zalejeme trochou vlažné vody a **necháme vzejít kvásek**. Postupně vmícháme vodu a vypracujeme hladké těsto. Těsto **necháme asi 30 minut kynout** pod utěrkou. Vykynuté těsto vyklopíme na pomoučený vál a vyválíme váleček, který nakrájíme na kousky. Z nich **vytvoříme kolečka**, která plníme povidly. Poté vytvarujeme knedlíky. Knedlíky necháme ještě chvíli **kynout**. Mezitím nalejeme do většího hrnce vodu a přivedeme ji k varu. Kynuté knedlíky vkládáme do vroucí vody a **vaříme 10 minut**. Uvařené knedlíky propíchneme špejlí, aby vyprchala pára a knedlíky se nesrazily.

Mák smícháme s moučkovým cukrem. **Babiččiny kynuté knedlíky** s mákem podáváme s rozpuštěným máslem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí