

# Recepty



## Borůvkové knedlíky

### Ingredience

polohrubá mouka: **250 g**

vlažné mléko: **100 ml**

droždí: **12 g**

cukr krystal: **1 KL**

vejce: **1 ks**

špetka soli

Na náplň:

borůvek: **150 ml**

moučkový cukr: **2 PL**

Na posypání:

tvrdý tvaroh: **100 g**

moučkový cukr: **2 PL**

rozpuštěné máslo: **2 PL**

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujem

**Do misky nalijeme vlažné mléko, přisypeme cukr a rozdrobíme kvasnice. Přikryjeme utěrkou a necháme vzejít kvásek na teplém místě. V další míse...**

## Borůvkové knedlíky - recept

Do misky nalijeme vlažné mléko, přisypeme cukr a rozdrobíme kvasnice. Přikryjeme utěrkou a necháme vzejít kvásek na teplém místě. V další míse mezitím smícháme polohrubou mouku se špetkou soli a vejcem. Do směsi přidáme vykynutý kvásek a vypracujeme těsto. Pak mísu zakryjeme utěrkou a necháme asi 40 minut znovu kynout na teplém místě. Až těsto nakyne, rozdělíme si ho na stejně velké díly. Každý z nich vyválíme na malou placku, kterou naplníme borůvkami smíchanými s moučkovým cukrem a pevně uzavřeme, aby náplň při vaření nevytekla. Takto připravené **borůvkové knedlíky** necháme ještě kynout asi 10 minut. Vroucí vodu mírně osolíme a vaříme v ní borůvkové knedlíky asi 10 minut.

Ihned po uvaření musíme ještě **borůvkové knedlíky propíchat vidličkou**, aby z nich mohla vyprchat horká pára. Borůvkové knedlíky servírujeme s nastrohaným tvarohem, přelité máslem a posypané cukrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí