

# Kynuté borůvkové knedlíky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 6

1911 kalorií , 0 g cukrů , 24 g tuků , 51 g bílkovin

**Autor:** Zuzi

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kynute-boruvkove-knedliky>

## Příprava

Do hrnečku s trochou mléka rozdrobíme droždí a přidáme cukr. Přikryjeme a necháme kynout.

Mouku prosejeme do mísy, osolíme, přilijeme vykynuté droždí, vejce rozkvedlané v trošce mléka a olej. Vypracujeme tuhé těsto, mísu přikryjeme utěrkou a necháme vykynout.

Pak vykrajujeme na pomoučeném válu lžící kousky, které vypracujeme na placičky a naplníme borůvkami a dobře uzavřeme.

Vaříme na páře cca 12 min. Uvařené knedlíky na talíři polijeme rozpuštěným máslem a pocukrujeme.

## Ingredience

- 500 g polohrubá mouka výběrová
- 1 kostka droždí (kvasnice)
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžíce slunečnicového oleje
- 1 ks vejce
- trochu mléka
- 1/2 lžičky cukru krupice
- borůvky

## Kategorie

Česká, Vegetariánská, Moučník

