

# Plněné kynuté knedlíky s uzeným masem



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 6

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/plnene-kynute-knedliky-s-uzenym-masem>

## Příprava

Nejdříve si uděláme kynuté těsto, než nám těsto vykyne, uvaříme uzené maso, poté ho necháme vychladit a nakrájíme na kostičky. Vykynuté těsto rozdělíme na menší díly, naplníme uzeným a zabalíme do tvaru knedlíků. Knedlíky vaříme na páře 20 minut, po vyndání propíchneme vidličkou. Připravíme si zelí dle receptu. Knedlíky dáme na talíř a přidáme zelí

### ▣ Tip k receptu

Uzený vývar použijeme na polévku (uzená s rýží).



## Ingredience

- 400 g uzeného masa
- 1 sáček sterilovaného zelí
- 1 kg kynutého těsta

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Klasika, Hlavní chod