

Kynuté jahodové knedlíky s jahodovou šlehačkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Droždí rozmícháme s cukrem (30 g), rozředíme malým množstvím vlažného mléka, přidáme trochu mouky a rozmícháme. Vznikne nám kvásek, který necháme vykynout. Do zbylé mouky přidáme vejce, sůl, kvásek a zbylé mléko. Vypracujeme hladké těsto a znovu dáme vykynout. Těsto rozválíme na silnější plát a nakrájíme na čtverce. Poté do těchto čtverců vložíme jahody, které pečlivě zabalíme a necháme ještě jednou vykynout. Vykynuté knedlíky vaříme v mírně osolené vodě 10-12 minut. Po uvaření ihned propíchneme, aby mohla uniknout pára a knedlíky se nesrazily. Posledním krokem je příprava smetany, kterou stačí vyšlehat dotuha a jemně do ní vmíchat pyré, popřípadě dosladit moučovým cukrem. Knedlíky se podávají zalité smetanou, případně je můžeme posypat skořicí nebo kakaem.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Jahody** - 600 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 300 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 330 g
- **Cukr krystal** - 30 g
- **Cukr moučka** - 100 g
- **Holandské kakao 100 g - krabička** - 50 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá) 1000 g** - 750 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 15 g
- **Ovocňák Pyré Jablko - Jahoda 120 g** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

