

# Kynuté knedlíky s ovocem

## Ingredience

- mouka hrubá — 500 g
- droždí — 10 g
- 1 menší vejce
- cukr — 1 lžička
- mléko
- 600 g ovoce
- 200 g tvarohu
- cukr moučka
- máslo

## Postup

V troše vlažného mléka rozmícháme droždí, přidáme lžičku cukru a lžici mouky, zamícháme a necháme vykynout. Do mísy prosejeme mouku, přidáme vejce, sůl, vykynutý kvásek a zaděláme vlažným mlékem na tuhé těsto, až se nelepí. Poprášíme hrubou moukou a necháme pod utěrkou vykynout. T vykynutého těsta uděláme širší váleček, nakrájíme na plátky, na každý plátek položíme ovoce, dobře zabalíme a na pomoučeném prkýnku necháme ještě chvíli dokynout. Pak je vhodíme do mírně osolené vařící vody, po chvíli obrátíme a dovaříme. Vyjmeme, propíchneme vidličkou a posypeme strouhaným tvarohem, moučkovým cukrem a přelijeme máslem.