

# Ovocné kysnuté knedličky

(dávka cca 16 kusov)

## POTREBUJEME:

$\frac{1}{2}$  kocky droždia VIVO 42 g  
150 g hrubej múky  
400 g polohrubej múky  
300 ml vlažného mlieka  
2 žĺtky  
1 lyžicu kryštálového cukru  
1 kávovú lyžičku soli (7 g)

## POSTUP:

Všetky ingrediencie vymiešame na hladké, nelepivé cesto, ktoré prikryjeme, a v teple necháme 20 minút odpočinúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na rovnomerné kúsky a plníme ovocím, lekvárom alebo džemom. Uzavreté knedličky necháme 30 minút kysnúť a potom ich varíme na pare asi 20 minút. Ovocné knedličky podávame teplé, posypané tvarohom, práškovým cukrom a poliate rozpusteným maslom.

