Jahodové kynuté knedlíky s vanilkovou omáčkou

90 minut

náročnost ●●○○

Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- 1/2 čerstvého droždí
- 250 ml Jihočeského mléka
- 25 g cukru
- 1 vejce
- špetka soli
- čerstvé nebo mražené jahody

Vanilková omáčka:

- 1 ks Lipánek vanilková pomazánka
- 100 ml Jihočeské smetany

Na dokončení:

- rozpuštěné Jihočeské máslo
- moučkový cukr

Návod na přípravu:

Rozdrobené droždí zasypeme cukrem, lžicí mouky a přidáme trochu vlažného Jihočeského mléka. Vznikne nám tak kvásek, který necháme vzejít asi 15 minut pod utěrkou. Hotový kvásek přidáme k mouce, zbylému mléku, cukru, vejci a soli. V robotu vypracujeme hladké těsto, které se bude odlepovat od stěn mísy, a necháme ho opět pod utěrkou hodinu kynout.

Těsto vyválíme na širší placku a nakrájíme nožem na čtverce. Jahody v těstě obalíme a vytvarujeme v kulaté knedlíky. Vytvořené knedlíky necháme dalších 15 minut nakynout na pomoučněném válu. Poté je vaříme v páře asi 10 minut podle velikosti.

Mezitím si připravíme vanilkovou omáčku. V kastrůlku na středním plameni rozmícháme Lipánek vanilkovou pomazánku se smetanou.

Knedlíky podáváme s vanilkovou omáčkou, moučkovým cukrem a rozpuštěným máslem.