

Bramborové knedlíky se švestkami

„Ovocné knedlíky – sezónní mňamka. U nás ve východních Čechách se říká kynutým ovocným knedlíkům „BLBOUN“. Nikdy jsem si k nim nenašel cestu, nicméně tvarohové mám moc rád. Ještě víc ale miluji bramborové, ať plněné uzeným, nebo švestkami.“

Bramborové těsto na knedlíky

600 g vařených brambor
1 špetka soli
100 g hrubé mouky
100 g polohrubé mouky
1 vejce

Z uvařených brambor, mouky, vejce a soli vypracujeme těsto. Rozválíme ho a vyhotovíme čtverečky cca 7 x 7 cm.

Náplň

švestky
250 g marcipánu
50 g máku

Smícháme mletý mák s marcipánem, vytvarujeme kuličky a vložíme místo pecek mezi dvě půlky švestek. Švestky umístíme do čtverečků z těsta, vytvarujeme knedlíky a vaříme v mírně osolené vodě, dokud nevyplavou.

Ozdoba

100 g perníku
50 g másla

Osmažíme na másle nastrouhaný perník, kterým v závěru knedlíky posypeme.





