

Kynuté borůvkové knedlíky

„Knedlíky děláme pravidelně. Jasná volba. U nás ‚frčí‘ nejvíc borůvkové s přelivem ze zakysané smetany, sypané perníkem, cukrem a zalité máslem.“

Knedlíky

500 g polohrubé mouky
½ kostky čerstvého droždí
špetka soli
lžička cukru krupice
1 vejce
250 ml vlažné vody
hrst lesních borůvek (možno mražených)
cukr krupice na doslazení
máslo

V hnětači zaděláme těsto klasickým způsobem a dáme pod utěrku (30 minut) kynout. Poté ho rozdělíme na 6 dílů a vyválíme bochánky, které necháme pod utěrkou ještě 10 minut nakynout. Bochánky roztáhneme do placek, naplníme a zabalíme. Pod utěrkou necháme znovu kynout.

Mezitím si připravíme hrnec, vodu a pařáček. Jakmile začne voda vřít, vložíme utěrku složenou na čtverec, knedlíky potřeme máslem a vložíme do páry (vždy po třech kusech, aby se nedotýkaly). Vaříme cca 12 až 15 minut a po vytažení opět potřeme máslem.

Dokončení

1 zakysaná smetana
cukr moučka
smetana ke šlehání

+ posypka
perník na strouhání
cukr moučka

+ hrst kanadských borůvek na rozvar a zdobení
+ cukr a rozpuštěné máslo

Během vaření knedlíků smícháme v misce cukr se strouhaným perníkem na posypání a na politi smícháme zakysanou smetanu s cukrem (event. trochu rozředíme smetanou).

Hotové knedlíky servírujeme s přelivem ze zakysané smetany, sypané perníkem, cukrem a zalité máslem.





