

Knedlíky z krupového odpalovaného těsta s meruňkami

„Ovocné knedlíky jsem nejvíce vařila, když byly děti malé. Zkoušela jsem jak kynuté, tak z tvarohu, z brambor nebo krupice. Do kynutých jsem nejčastěji dávala povidla, meruňky, ostružiny a černý rybíz. Do těch z bramborového těsta jsem dávala jediné švestky a sypala mletým mákem a cukrem a samozřejmě polévala másličkem. Tvarohové byly nejlepší s čerstvými jahodami polité máslem, posypané cukrem a zalité zakysanou smetanou. Ty krupicové jsou dobré s jablíčky, ty sypu mletým mákem s cukrem, anebo si na másle opražím strouhanku a pak do ní zamíchám cukr. Vychladlé sypu na knedlíky. V kombinaci s máslem jsou výborné. Když jsem je dřív uvařila a děti byly ve škole, tak jsem je narovnala do mísy, zabalila do utěrky a strčila pod peřinu. Vydržely krásně horké, dělávala to tak moje babička a pak i mamka. Takže když je teď vařím, děti chodí kolem a čekají na povel, ať jdou ke stolu, anebo okukují, co je pod peřinou.“

Knedlíky z odpalovaného těsta

500 ml mléka
trochu soli
lžíce cukru
100 g másla
300 g dětské krupičky
300 g hrubé mouky
2 až 3 vejce
meruňky

Do kastrolu si nalijeme mléko, přidáme sůl a cukr, zahřejeme, přidáme máslo a po rozpuštění přisypeme krupičku. Odpalujeme tak dlouho, až se těsto nelepí. Poté těsto dáme na vál, přisypeme hrubou mouku, přidáme vejíčka a zpracujeme.

Vyválíme plát, nakrájíme čtverce, do každého vložíme meruňku, zabalíme a dáme vařit do vroucí osolené vody. Když knedlíky vyplavou, jsou hotové.

Dokončení

meruňkový rozvar s cukrem (meruňky, cukr, citrón)
lehce zkaramelizované mandle (mandle, cukr, voda)
rozpuštěné máslo
šlehačka
cukr na posypání

Ze zbylých meruňek si uvaříme rozvar. Meruňky nakrájíme na kostičky, zasypeme cukrem a vaříme do změknutí. Můžeme přidat i trochu citrónu.

Mandle si připravíme tak, že si v kastrůlku rozpustíme cukr s trochou vody, vsypeme mandle a zamícháme. Pak dáme směs na pečicí papír a ještě zahřejeme v troubě.

Na dno talíře si vlijeme rozvar, položíme knedlíky, polijeme rozpuštěným máslem, přidáme ušlehanou šlehačku, pocukrujeme a ještě zasypeme mandlemi.

Tvarohové knedlíky

250 g tvarohu v pozlátku
1 vejce
250 g špaldové celozrnné mouky
špetka prášku do pečiva
špetka soli
dvě lžíce oleje
jahody (nebo jablka s povidly)

Do mísy si dáme tvaroh, olej, sůl, vejce. Vše rozmícháme na jemnou konzistenci. Pak přidáme mouku s kypřícím práškem. Dáváme ho tam, aby byly knedlíky měkčí. Těsto dáme na vál, vyválíme váleček, odkrojíme kousky, uděláme placičky, plníme ovocem. Vše hezky zabalíme do tvaru kulatého knedlíku a dáme do vroucí vody se solí.

Vaříme, dokud knedlíky nevyplavou na povrch.

Dokončení

rozpuštěné máslo
cukr na posypání

Knedlíky polijeme máslem a zasypeme moučkovým cukrem.





