Třešňové guliváry

Kategorie: Pokrmy

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 400 g
- Třešně 350 g
- Droždí 0.5 kostka
- Mléko 200 ml
- Vejce 1 ks
- Sůl 0.5 lžička
- Máslo 50 g
- Moučkový cukr 8 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření v páře

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy rozdrobíme droždí, přilijeme vlažné mléko a rozmícháme. Přisypeme trochu mouky, přidáme vejce, sůl a promícháme. Postupně přidáváme mouku, dokud nevznikne hladké pružné těsto. Necháme tři čtvrtě hodiny kynout.

Pak z těsta odkrajujeme kousky, které na pomoučněném vále zploštíme dlaní, doprostřed vložíme

vypeckované třešně a uzavřeme jako váček. Z váčku v dlaních vyválíme kouli. Necháme na teplém místě nakynout zhruba ještě na deset minut.

Vaříme ve slané vodě nebo v páře - obojí trvá zhruba 10-15 minut, pára je trochu šetrnější.

Když jsou knedlíky hotové, každý z nich propíchneme vidličkou, aby se nesrazily. Podáváme horké, polité rozpuštěným máslem a posypané cukrem.