

Bramborové knedlíky plněné mákem se švestkami na víně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

• **Knedlíky:**

- Brambory - oloupané, varný typ C 250 g
- Hrubá mouka 250 g
- Máslo 1 plátek
- Vejce 1 ks
- Mák mletý 250 g
- Povidla 250 g
- Cukr 2 lžíce
- Sůl 1 špetka

• **Posýpka:**

- Strouhanka 50 g
- Cukr krystal 50 g
- Máslo 50 g

• **Švestky:**

- Švestky 400 g
- Červené víno 100 ml
- Cukr 100 g
- Škrob 1 lžíce
- Hřebíček 0.25 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mák smíchejte s povidly a cukrem. Vytvořte ze směsi 16 kuliček, rozložte je na prkýnko a dejte vychladit do lednice.

Na pánvi rozpustíte máslo a opečte na něm dozlatova strouhanku s cukrem. Odstavte.

Uvařte pokrájené brambory, slijte vodu a horké je propasírujte. Přidejte plátek másla, mouku, vejce a zpracujte do těsta.

Makovo-povidlové kuličky balte do bramborového těsta a tvořte knedlíky. Vařte v osolené vodě asi 10 minut, než vyplavou na povrch.

Rozmíchejte červené víno s cukrem, škrobem a hřebíčkem. Přiveďte k varu a vmíchejte švestky pokrájené na osminky. Krátce povařte do zhoustnutí a odstavte.

Knedlíky vyndejte a obalte v osmažené strouhance. Podávejte se švestkami na víně.