

Mačkané knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hladká mouka 500 g
- mléko 1 hrnek
- meruňky 20 ks
- sůl 1 špetka
- **Posypání**
- strouhanka 100 g
- lískové ořechy 100 g
- cukr krystal 4 lžíce
- máslo 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

V hluboké míse smíchejte mouku se špetkou soli. Přilijte horké mléko a vypracujte tvárné těsto. Začněte vařečkou a po chvilce pokračujte v hnětení těsta rukou. Pokud se těsto bude příliš lepit, přisypte mouku, ke drolivému těstu přilijte trošku horkého mléka.

2

Ještě teplé těsto rozválejte na placku a rozkrájejte ji nožem na čtverečky. Na každý čtvereček položte

půlku meruňky řezem na těsto a zabalte ji do těsta. Knedlíky v dlani neválejte, ale zmáčkněte, aby držely pohromadě a byly bez děr. Vařte je v osolené vodě asi 8 minut, dokud nevyplavou, poté je z vody vyjměte.

3

POSYPÁNÍ: Zatímco se knedlíky vaří, opražte nasucho na pánvi strouhanku a ořechy. Až začnou vonět, přidejte cukr a máslo. Zahřívejte tak dlouho, až začne cukr karamelizovat. Poté odstavte.

4

Knedlíky nasypete do pánve a trošku s ní zatřeste, aby se obalily strouhankovo-ořechovou směsí ze všech stran, nebo je strouhankou posypete až na talíři. Servírujte ihned.

5

PRIMA TIP: Zasypala vás lavina meruněk? Připravte si ke knedlíkům i meruňkovou omáčku. Meruňky osladte, podlijte troškou vody a duste, dokud se nerozvaří. Nakonec je zahustěte škrobovou moučkou rozmíchanou ve vodě.