

Jablečňáky s perníkem podle Ládi Hrušky (knedlíky)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Jablka 3 ks
- Hrubá mouka 1 hrnek
- Sůl 1 ks
- Perník na strouhání 1 ks
- Bílý jogurt 1 ks
- Cukr krupice 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Jablka oloupeme, nastrouháme, smícháme s hrubou moukou dle potřeby. Těsto neděláme příliš tuhé, spíše lepivější, abychom neměli knedlíky tuhé, a pak z něj mokrou rukou uděláme knedlíky o velikosti pingpongového míčku, které dáme vařit do osolené vody, klasicky - až vyplavou, jsou hotové, takže tak za 4-5 minut. Podáváme ihned, přelité oslazeným jogurtem a sypané strouhaným perníkem. Podle chuti můžeme polít i máslem, posypat skořicovým cukrem, dozdobit zakysanou smetanou nebo strouhaným tvarohem...

Zkoušel jsem jablka nastrouhat jak na jemném, tak i na hrubém struhadle a obojí je dobré. U knedlíků s nahrubo strouhaným jablkem je jen vidět na řezu.

Dobrá obměna knedlíků je do těsta přimíchat trochu skořice nebo čerstvě nastrouhané citronové

kůry.

Vařil jsem podle receptu potravinového inspektora Ládi Hrušky z TV Nova.