

Makové knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brambory 500 g
- Polohrubá mouka 1 ks
- Mák mletý 200 g
- Kompot 1 ks
- Solamyl (bramborový škrob) 15 g
- Rybízový džem 1 lžíce
- Portske víno 2 lžíce
- Moučkový cukr 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme, prolisujeme a zpracujeme s moukou a mákem, špetkou soli na těsto.

Mokrýma rukama vytvarujeme koule s průměrem asi 4 cm a uvaříme ve slané vodě. Kompot scedíme. Ze šťávy trochu odebereme, rozmícháme v ní solamyl, zbytek svaříme s vínem, džemem a třešněmi. Vlijeme solamyl a krátce povaříme.

Knedlíky rozdělíme na talíře, polijeme omáčkou a posypeme cukrem.