

Jablečné knedlíky s kakaem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: EdithPiaf



Suroviny

Porce: 4

- jablka 500 g
- hrubá mouka 140 g
- strouhaný perník 150 g
- máslo 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jablka omyjeme, oloupeme a nahrubo nastrouháme nebo pokrájíme na menší kousky.

Smícháme s hrubou moukou a necháme dvě hodiny odležet.

Do většího hrnce nalijeme dostatečné množství vody. Z jablečné hmoty tvoříme knedlíčky, které vkládáme do vroucí vody a vaříme asi 5 minut.

Vyjmeme, polijeme rozpuštěným máslem, posypeme perníkem, cukrem a dozdobíme podle vlastní fantazie.