Blbouny se žahourem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Mléko 200 ml
- Droždí (půl kostky) 21 g
- Cukr 1 špetka
- Hrubá mouka 500 g
- Vejce 1 ks
- Borůvky 1 l
- Máslo, rozehřáté 200 g
- Tvaroh na strouhání 1 balení
- Moučkový cukr na posypání 2 hrst
- Na žahour: 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Borůvky 1.4 l
- Cukr 3 lžíce
- Skořice 1 špetka
- Mléko 2 lžíce
- Vanilkový pudink 3 lžička
- Smetana 200 ml

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Kvašení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do trochy vlažného mléka rozdrobte droždí, přidejte špetku cukru a nechte vzejít kvásek. Mouku, vejce, zbytek mléka a kvásek smíchejte v míse a vzniklé těsto dejte vykynout na teplé místo. Stačí 20 minut.

2.Z vykynutého těsta oddělte asi 10 kousků a z nich vytvořte spíš větší placičky. Překryjte je utěrkou a nechte ještě 10 minut kynout. Na každou pak dejte hodně borůvek, konce těsta dejte k sobě a pečlivě přitlačte, abyste získali pěkně knedlíky. Nechte je ještě pod utěrkou chvilku vykynout.

3. Knedlíky vařte v osolené vodě asi 10 minut, 5 minut pod pokličkou a 5 minut odkryté. Po vyjmutí je ihned propíchejte vidličkou, aby z knedlíků unikla pára a nesrazily se, přelijte je rozpuštěným máslem, posypte nastrouhaným tvarohem a cukrem. Nakonec ještě přelijte borůvkovým žahourem. Připravíte ho tak, že v pánvi rozehřejete máslo, přidáte borůvky, cukr, skořici a mléko a krátce provaříte. Přidejte pudinkový prášek rozmíchaný ve smetaně a povařte do zhoustnutí.

Poznámka:

Na 10 knedlíků