

Obrácené knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 300 g
- Švestky 250 g
- Žloutek 1 ks
- Cukr 2 lžíce
- Sušené mléko 1 lžíce
- Droždí 10 g
- Jedlá soda 1.3 lžička
- Mouka na vál 1 ks
- Rozpuštěné máslo 1 ks
- Moučkový cukr a nastrohaný tvaroh na doplnění 1 ks
- **Náplň**
- Mletý mák 100 g
- Strouhaný perník 40 g
- Mléko 1.5 dl
- Rum 2 lžíce
- Cukr 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vypeckované švestky podusíme s cukrem a 1 dl vody doměkka a rozmixujeme. Mouku smícháme se sodou, sušeným mlékem, žloutkem a droždím a přidáme tolik vlažného švestkového pyré, abychom vypracovali vláčné těsto, které necháme v teple vykynout. V kastrůlku lehce opražíme mák s perníkem, přidáme mléko, cukr, špetku soli a rum a mícháme na mírnějším ohni do zhoustnutí. Těsto rozválíme na silnější plát, nakrájíme ho na 8 čtverců a do každého zabalíme lžičku náplně. Knedlíky necháme krátce nakynout, pak je vložíme do vroucí osolené vody a vaříme pod pokličkou. Po 5 minutách je otočíme a vaříme odkryté ještě 5 minut. Knedlíky ihned propíchneme špejlí, potřeme máslem a rozdělíme po dvou na talíře. Pokapeme je máslem a posypeme tvarohem a cukrem.