

Švestkové knedlíky sypané mákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- větší brambor 3 ks
- cukr moučka 140 g
- mák 200 g
- máslo 100 g
- mléko 320 ml
- hrubá mouka 500 g
- sůl 1 lžička
- švestky 600 g
- žloutek 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zchladlé brambory oloupeme a nastrouháme najemno. Mouku prosijeme do mísy, přidáme brambory, žloutky a sůl. Postupně přiléváme mléko a vypracujeme tužší vláčné těsto. Ve větším hrnci přivedeme k varu dostatečné množství vody. Odstopkované švestky opláchneme, necháme okapat a můžeme i vypeckovat. Na pomoučeném vále připravíme z bramborového těsta váleček o prům. 5-6 cm. Odkrajujeme plátky silné asi 8 mm, z plátku vytvarujeme placičku a zablíme do ní švestku. Knedlíky vhazujeme do vroucí vody, zavařené je vařečkou jemně nadzvedneme ode dna. Knedlíky vaříme 8-10 minut až vyplavou na hladinu, vyndáme je a necháme okapat. Knedlíky na talíři posypeme mletým mákem, cukrem a polijeme rozehřátým máslem.