Švestkové knedlíky z bramborového těsta

Ingredience:

800 g brambor
400 g hrubé mouky
3 vejce, sůl
800 g švestek
Na posypání: 80 g máku či strouhanky, 100 g moučkového cukru, sádlo

Postup:

1. Omyté brambory uvaříme ve slupce doměkka (můžeme i den předem).
2. Teplé brambory oloupeme a necháme vystydnout. Studené brambory najemno nastrouháme, osolíme.
3. Přidáme hrubou mouku a vejce a zpracujeme v tužší těsto.
4. Z těsta uválíme válečky, krájíme dílky, rukou je zploštíme a omyté a osušené švestky do nich dobře uzavřeme. Rukou zakulatíme tvar.
5. Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme asi 10 minut – vyplavou.
6. Horké knedlíky propíchneme a sypeme mletým mákem či opraženou strouhankou, cukrem a mastíme rozpuštěným sádlem.

evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ