

Kynuté ovocné knedlíky vařené v páře

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

• **Těsto:**

- Hrubá mouka 600 g
- Sůl 1 lžička
- Vejce 1 ks

• **Kvásek:**

- Droždí 1 kostka
- Mléko - vlažné 150 ml
- Moučkový cukr 2 lžíce

• **Na posypání:**

- Tvaroh - strouhaný 100 g
- Moučkový cukr 4 lžíce
- Máslo - rozpuštěné 125 g

• **Náplň:**

- Ovoce (broskve) 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření v páře

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V misce utřemě kostku droždí s 2 lžícemi cukru. Zalijeme jej 150 ml vlažného mléka a rozmícháme a necháme v teple vykynout přikryté utěrkou.

Do mísy vsypeme hrubou mouku ve které rozmícháme sůl, přidáme vzešlý kvásek, vejce rozmíchané v trošce vlažného mléka a vypracujeme těsto. Je li těsto příliš tuhé, tak přidáme mléko, je-li příliš řídké, tak mouku. Těsto budeme zpracovávat, tak dlouho, až se přestane lepit a bude hladké.

Těsto přikryjeme utěrkou a necháme jej na teplém místě vykynout.

Mezitím si připravíme broskve, které zbavíme pecky a slupky. Pokud slupka jde špatně z broskve stáhnout, můžeme na chvíli broskve spařit ve vařící vodě a pak to půjde velmi jednoduše. Oloupané a vypeckované broskve nakrájíme na menší kousky.

Těsto nám již mezitím nakynulo a můžeme z něj vykrajovat těsta v množství, které budeme potřebovat na jednotlivé knedlíky. Nejlépe je jej vykrajovat lžící, kterou namáčíme do mouky, aby se k lžici nepřilepilo.

Rukou těsto zploštíme a vytvoříme slabé plátky ve kterých broskve obalíme a vytvoříme kulaté knedlíky

Do hrnce dáme pařák na knedlíky a vlijeme vodu, kterou necháme vařit a pařák vyložíme plátnem nebo čistou kuchyňskou utěrkou. Utěrka se nesmí dotýkat vody.

Jakmile se začne voda vařit, vložíme do utěrky knedlíky, hrnec zakryjeme poklicí a vaříme v páře 8 - 10 minut až budou knedlíky hotové. Jestli jsou hotové zjistíme špejlí, kterou pícháme do těsta a pokud je čistá bez těsta na povrchu, můžeme knedlíky vyndat.

Po uvaření knedlíky rychle propíchneme vidičkou, aby se knedlíky nesrazily a trochu jej omastíme máslem, aby neokorávaly na povrchu.

Na talíři knedlíky posypeme strouhaným tvarohem, moučkovým cukrem a omastíme rozpuštěným máslem.

Jestliže nám zbydou broskve, tak můžeme z broskví a cukru umixovat broskvovou polevu nebo můžeme broskve nakrájet na malé kousky, osladit a smíchat s bílým jogurtem a vytvořit broskvový jogurt, kterým můžete přelít knedlíky.

Nakonec polijeme rozpuštěným máslem

Osmažená strouhanka s cukrem - strouhanku osmažíme na tuku, necháme trošku vychladnout a potom ji promícháme s cukrem.