

Borůvkové knedlíky z odpalovaného těsta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 500 ml
- Sůl 0.5 lžička
- Máslo 200 g
- Hrubá mouka 300 g
- Vejce 2 ks
- Borůvky 500 g
- Třtinový cukr na posypání 100 g
- Perník na strouhání 150 g
- Moučkový cukr na posypání 100 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V kastrolu s nepřilnavým dnem přivedte k varu mléko se špetkou soli a polovinou másla. Přisypte mouku a za stálého míchání nechte těsto houstnout, dokud se nepřestane lepit na vařečku a kastrol. Pak ho nechte vychladnout v míse.

Do zchladlého těsta postupně zapracujte vejce a na pomoučněném válu znovu prohnětte. Vyválejte plát tenký asi půl centimetru. Rádlem na pizzu ho nakrájejte na čtverce o straně 5 cm. Na každý

dejte 1 lžičku borůvek, posypte třtinovým cukrem a zabalte do knedlíku. Knedlíky vařte v mírně osolené vodě 5 - 10 minut.

Hotové knedlíky posypte strouhaným perníkem, cukrem a přelijte zbylým rozpuštěným máslem. Ihned podávejte.