

Kluci v akci

Jizerské borůvkové knedlíky

4-6 osob

500 g hrubé mouky
10 g droždí
250-300 ml mléka
lžíce krystalového cukru
1 vejce
lžička soli
500 g borůvek nebo malin, ostružin, jahod

na posypání

perník na strouhání a mletá skořice

na polití

100 g přepuštěného másla
zakysaná smetana

1. Droždí rozmícháme s cukrem na kašičku. Přilijeme vlažným mlékem (asi ½ dávky) a zasypeme lžící mouky. Necháme na teplém místě vykynout.
2. Do mouky přidáme vejce, trošku soli, nakynutý kvásek a vypracujeme těsto, které opět necháme kynout na teplém místě asi jednu hodinu.
3. Po vykynutí těsto rozválíme na pomoučeném válu a nakrájíme ho na čtverečky. Doprostřed každého čtverečku dáme několik borůvek a pečlivě jej zabalíme. Nebo můžeme z těsta vytvořit váleček, který nakrájíme na stejné dílky a ty pak plníme ovocem.
4. Vytvarované knedlíky necháme ještě chvíli odpočinout a potom je vaříme v mírně osolené vodě asi 6 minut. Uvařené knedlíky po vyjmutí z vody ihned propíchneme vidličkou (aby z nich odešla pára a nesrazily se nám) a na talíři je sypeme strouhaným perníkem (nebo tvarohem), cukrem a skořicí a přelijeme je rozpuštěným máslem.