

Meruňkové knedlíky se zakysanou smetanou a rapadurou



Letní sezóna bez ovocných knedlíků? Dokážete si to představit? My tedy ne. Proto je tu základní recept na ovocné knedlíky, které si můžete vychutnat jak s meruňkami, tak třeba s jahodami nebo borůvkami.

Porce: 4

Doba přípravy: 30 min

Označení: vegetariánské

Ingredience

- 500 g tvarohu z kostky (ne z vaničky)
- 150 g dětské krupičky + trocha na podsypání
- 1 vejce
- cca 10-15 vypeckovaných meruněk
- špetka soli
- 200 g zakysané smetany (alespoň 15 % tuku)
- 50 g rapadury

Postup

1. Připravte si vál, nasypete si na něj krupičku, přidejte na kusy pokrájený tvaroh a jedno vejce. Lehce osolte a rukama vypracujte kompaktní těsto. Těsto by mělo být vláčné, ne moc tuhé.
2. Těsto rozdělte na dvě části, z každé vyválejte hada a odkrojte přibližně stejně velké kousky. Každý kousek si rukama lehce roztáhněte, vložte meruňku a zabalte ji do pěkného knedlíku. Takto připravte všechny knedlíky.
3. Hotové knedlíky vložte do hrnce s vařící vodou a vařte zhruba 7-8 min, občas je promíchejte, aby se nepřilepily na dně.
4. Ihned po vyndání knedlíky propíchněte, aby mohla vyjít pára. Knedlíky servírujte se zakysanou smetanou a posypané rapadurou. Vzhledem k tomu, že není nic slazeno, nebojte se přidat cukru více.

Rapadura neboli sušená třtinová šťáva má příjemnou strukturu podobnou zkaramelizovanému cukru a ještě příjemnější chuť, která skvěle ladí se zakysanou smetanou a doplní chuť meruněk. Pokud ji nemáte nebo chcete použít jinou náhradu, zvolte např. kokosový cukr.

- autor: Michaela Bebová
- www.biochemicka.cz
- foto: Shutterstock.com