Bramborové knedlíky plněné mákem se švestkami na víně

HN víkend

Ingredience

Knedlíky

- 500 g oloupaných brambor typ C
- mouka hrubá — 250 g
- máslo — 1 plátek
- vejce — 1
- 250 g mletého máku
- 250 g povidel
- cukr — 2 lžíce
- sůl

Posýpka

- strouhanka — 50 g
- 50 g cukr krystal
- máslo — 50 g

Švestky

- 400 g švestek
- 100 ml červeného vína
- cukr — 100 g
- 1 lžíce škrobu
- ¼ lžičky hřebíčku

Postup

Mák smícháme s povidly a cukrem. Vytvoříme ze směsi 16 kuliček, rozložíme je na prkýnko a dáme vychladit do lednice. Na pánvi rozpustíme máslo a opečeme na něm dozlatova strouhanku s cukrem. Odstavíme. Uvaříme pokrájené brambory, slijeme vodu a horké propasírujeme. Přidáme plátek másla, mouku, vejce a zpracujeme těsto. Makovo-povidlové kuličky balíme do bramborového těsta, tvoříme knedlíky. Vaříme v osolené vodě asi 10 minut, než vyplavou na povrch. Rozmícháme červené víno s cukrem, škrobem a hřebíčkem. Přivedeme k varu a vmícháme švestky pokrájené na osminky. Krátce povaříme do zhoustnutí a odstavíme. Knedlíky vyndáme z vody a obalíme v osmažené strouhance. Podáváme se švestkami na víně.

Zdroj: cilka.eu