

Meruňkové knedlíky s meruňkovým sirupem

Časová náročnost: 60 minut

Meruňkové knedlíky

500 g	měkký tvaroh
200 g	polohrubá mouka
2 ks	vejce
	sůl
12 ks	meruňka
12 ks	kostka cukru



Meruňkový sirup

350 g	meruňky
50 g	med
25 ml	vinný ocet
1 ks	hřebíček
2 ks	hvězdičkové koření
2 tobolky	kardamom

Postup přípravy

Tvaroh smícháme s polohrubou moukou, vejci a troškou soli. Vypracujeme do vláčného těsta, které necháme asi 1/2 hodiny odpočinout. Mezitím si omyjeme a vypeckujeme meruňky (12 ks). Místo pecky pak vložíme do meruňky kostku cukru. Z odleželého těsta vyválíme placku (o síle asi 2 cm) a z ní vykrajujeme větší kolečka (zhruba o průměru 10 cm). Na každé kolečko položíme meruňku s cukrem a zabalíme ji do těsta. Rukama vytvarujeme kulaté knedlíky, které dáme do téměř vařící vody a necháme je v ní asi 12 minut (voda by neměla vařit!). Mezitím si připravíme sirup: Meruňky (700 g) omyjeme, vypeckujeme a umeleme na masovém mlýnku. Získanou šťávu přecedíme a dáme spolu s medem, vinným octem a kořením do kastrůlku. Přivedeme k varu a za stálého míchání svaříme do konzistence sirupu. Hotové knedlíky vyndáme z vody a necháme okapat. Ihned servírujeme přelité meruňkovým sirupem.

Poznámka: Místo meruňkového sirupu můžeme knedlíky podávat také klasicky přelité rozpuštěným máslem a posypané moučkovým cukrem s mletou skořicí.