

Švestkové knedlíky z bramborového těsta

Časová náročnost: 60 minut

Těsto

1 a 1/2 kg	brambor
450 g	hrubá mouka
150 g	hrubá krupice
trochu	sůl
1 ks	vejce

Dále

cca 30 ks	švestky
50 g	máslo
50 g	rozdrcené vlašské ořechy
50 g	hrubá mouka
50 g	moučkový cukr
1/2 lžička	mletá skořice



Postup přípravy

Brambory očistíme a uvaříme ve slupce. Uvařené je oloupeme a necháme vychladnout. Švestky omyjeme, vypeckujeme a necháme okapat. Studené brambory nastrouháme a přidáme mouku, krupici, sůl a vejce. Vypracujeme hladké a vláčné těsto, které vyválíme a nakrájíme na dílky. Do každého dílku pak zabalíme vypeckovanou švestku a vytvoříme kulaté knedlíky. Ty vaříme ve vroucí osolené vodě zhruba 7 minut. Hotové švestkové knedlíky podáváme teplé - posypané drobenkou z másla, rozdrcených vlašských ořechů, hrubé mouky, moučkového cukru a mleté skořice. Podle chuti můžeme ještě přelít rozpuštěným máslem.