

# Švestkové knedlíky z kynutého těsta

Časová náročnost: 60 minut

## Těsto

400 g	hrubá mouka
1 lžíce	moučkový cukr
1/2 kostka	droždí
1/4 l	mléko
1 ks	žloutek
špetka	sůl



## Dále

10-15 ks	švestky
	moučkový cukr
	mletá skořice
	máslo
	čokoládová poleva

## Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto a kvásek: Do mísy nasypeme hrubou mouku, uprostřed uděláme větší důlek, do něhož nasypeme cukr. Na cukr rozdrobíme droždí a vše zalijeme vlažným mlékem. Kvásek necháme nabobtnat. Na kraj mísy rozklepneme ještě žloutek a přisypeme sůl. Vzešlý kvásek zpracujeme s ostatními ingrediencemi do tuhé a nelepivé těsto. Mísu přikryjeme utěrkou a necháme kynout. Po vykynutí rozdělíme na jednotlivé bochánky, které ještě mírně vytvarujeme (pomáháme si přitom vždy trochou hrubé mouky) a dovnitř vložíme vyloupané a omyté švestky. Bochánky pevně uzavřeme, aby švestky nebyly vůbec vidět. Takto připravené knedlíky vkládáme na naolejovaný pařáček do velkého hrnce, kde jsme nechali vřít vodu. (Olejem potřeme i místa, kde se knedlíky stýkají, aby se k sobě nepřilepily.) Hrnec přikryjeme poklicí a knedlíky necháme uvařit v páře. Špejlí zkusíme, zda jsou hotové (těsto se nesmí na špejli lepit). Hotové švestkové knedlíky servírujeme na talíře, přesypeme moučkovým cukrem, mletou skořicí a polijeme máslem. Podle chuti můžeme přelít i čokoládovou polevou.