

Houskovo-tvarohové knedlíky s jahodami od Aničky

„Tento recept je u nás ten nej! V kombinaci s jahodami u nás prostě vedou. V létě je to nejlepší sladký oběd a kysaná smetana ho krásně chutově vyváží. Recept mám od babičky, která ho vlastní již X let. Knedlíky jsou dost jednoduché a rychlé na přípravu. Jediný kámen úrazu může být rozvaření, které mi doma dělalo často starosti. Takže je to tak trochu výzva :).“

Ingredience:

1 balený tvaroh
2 housky nebo rohlíky
2 vejce
dětská krupička
špetka soli
ostatní:
jahody
máslo
zakysaná smetana
moučkový cukr

Postup:

Smícháme tvaroh s vajíčkem a houskou nakrájenou na drobné kostičky. Do hrnce dáme vodu se špetkou soli (vodu pomalu zahříváme, nesmí se vařit).

Z tvarohového těsta tvarujeme malé knedlíčky, které obalíme v dětské krupičce a pomalu dáváme do horké, ne vařící se vody a necháme je tam asi 3 minuty. Poté je vyndáme a necháme trochu zchladnout. Knedlíčky rozpůlíme, dáme na talíř, polijeme rozpuštěným máslem, posypeme cukrem a nakonec dozdobíme kousky jahod a zakysanou smetanou.

Bramborové knedlíky se švestkami od Jendy

„Ovocné knedlíky – sezónní mňamka :). U nás ve Východních Čechách se říká kynutým ovocným knedlíkům „BLBOUN“. Nikdy jsem si k nim nenašel cestu, ale tvarohové mám moc rád, avšak ještě víc miluju bramborové, ať plněné uzeným anebo švestkami.“

Ingredience:

bramborové těsto:

600 g vařených brambor

1 špetka soli

100 g hrubé mouky

100 g polohrubé mouky

1 vejce

náplň:

švestky

250 g marcipánu

50 g máku

ozdoba:

100 g perníku

50 g másla

Postup:

Z uvařených brambor, mouky, vejce a soli vypracujeme těsto. Rozválíme ho a vyhotovíme čtverečky cca 7x7 cm.

Smícháme mletý mák s marcipánem, vytvarujeme kuličky a vložíme místo pecek mezi dvě půlky švestek. Švestky vložíme do čtverečků z těsta, vytvarujeme knedlíky a vaříme v mírně osolené vodě, dokud nevyplavou.

Osmažíme na másle nastrouhaný perník, kterým pak knedlíky posypeme.

Germknödel plněný povidly od Lucie

„Milujeme Rakousko a Alpy. Ať už v létě nebo v zimě. A typický pokrm na horách je Germknödl. Nadýchaný kynutý knedlík plněný povidly, přelitý vanilkovou omáčkou a posypaný mletým mákem s cukrem. Takže recept jsem obkroukala u našich jižních sousedů. Klasické kynuté těsto a pak už jen naplnit, polít, posypat a sníst!“

Ingredience:

těsto:

250 g hladké mouky
25 g cukru krystalu
½ kávové lžičky soli
citronová kůra (½ citronu)
1 droždí + 5 g cukru
120 ml teplého mléka
1 vejce
1 kávová lžička vanilkové esence
30 g rozpuštěného másla

náplň:

švestková povidla

vanilková omáčka:

2 žloutky
30 g cukru krystalu
8 g kukuřičného škrobu
2 kávové lžičky vanilkové esence nebo vanilkový lusk
200 g smetany ke šlehání (35%)
300 ml mléka

posyp:

25 g mletého máku
15 g moučkového cukru

Postup:

těsto:

Všechny ingredience zapracujeme na těsto a necháme kynout cca 45 min. Poté těsto rozdělíme na 5 kusů, plníme povidly a necháme odpočinout cca 20 min. Knedlíky „vaříme“ v páře na napařovače pod pokličkou cca 15–17 min.

vanilková omáčka:

Smícháme všechny ingredience a vaříme cca 6 min.
Nakonec posypeme mákem smíchaným s moučkovým cukrem.

Knedlíky z krupkového odpalovaného těsta s meruňkami od Petry

„Ovocné knedlíky jsem nejvíce vařila, když byly děti malé. Zkoušela jsem jak kynuté, tak z tvarohu, z brambor nebo krupice. Do kynutých jsem nejčastěji dávala povidla, meruňky, ostružiny a černý rybíz. Do těch z bramborového těsta jsem dávala jediné švestky a sypala mletým mákem a cukrem a samozřejmě polévala másličkem. Tvarohové byly nejlepší s čerstvými jahodami polité máslem, posypané cukrem a zalité zakysanou smetanou. Ty krupicové jsou dobré s jablíčky, ty sypu mletým mákem s cukrem, anebo si na másle opraším strouhanku a pak do ní zamíchám cukr. Vychladlé sypu na knedlíky. V kombinaci s máslem jsou výborné. Když jsem je dřív uvařila a děti byly ve škole, tak jsem je narovnala do mísy, zabalila do utěrky a strčila pod peřinu. Vydržely krásně horké, dělávala to tak moje babička a pak i mamka. Takže když je teď vařím, děti chodí kolem a čekají na povel, ať jdou ke stolu, anebo okukují, co je pod peřinou :).“

Ingredience:

knedlíky z odpalovaného těsta:

500 ml mléka
trochu soli
lžíce cukru
100 g másla
300 g dětské krupičky
300 g hrubé mouky
2–3 vejce

náplň + dozdobení:

meruňky
šlehačka
lehce zkaramelizované mandle
meruňkový rozvar s cukrem

Postup:

Do kastrolu si nalijeme mléko, přidáme sůl a cukr, zahřejeme, přidáme máslo a po rozpuštění přisypeme krupičku. Odpalujeme tak dlouho, až se těsto nelepí. Poté těsto dáme na vál, přisypeme hrubou mouku, přidáme vajíčka a zpracujeme těsto. Vyválíme plát, nakrájíme čtverce, do každého vložíme meruňku, zabalíme a dáme vařit do vroucí osolené vody. Když knedlíky vyplavou, jsou hotové.

Ze zbylých meruněk si uvaříme rozvar. Meruňky nakrájíme na kostičky, zasypeme cukrem a vaříme do změknutí. Můžeme přidat i trochu citronu.

Mandle si připravíme tak, že si v kastrůlku rozpustíme cukr s trochou vody, vsypeme mandle a zamícháme. Pak dáme směs na pečicí papír a ještě zahřejeme v troubě.

Na dno talíře si vlijeme rozvar, položíme knedlíky, polijeme rozpuštěným máslem, přidáme ušlehanou šlehačku, pocukrujeme a ještě zasypeme mandlemi.

Kynuté borůvkové knedlíky od Pavlína

“Knedlíky děláme pravidelně. Jasná volba. U nás „frčí“ nejvíc borůvkové s přelivem ze zakysané smetany, sypané perníkem, cukrem a zalité máslem.“

Ingredience:

těsto:

500 g polohrubé mouky
½ kostky čerstvého droždí
špetka soli
lžička cukru krupice
1 vejce
250 ml vlažné vody
hrst lesních borůvek (možno mražených)
cukr krupice na doslazení
máslo

na polítí:

1 zakysaná smetana
cukr moučka
smetana ke šlehání
hrst kanadských borůvek na rozvar a zdobení

posypka:

perník na strouhání
cukr moučka
máslo

Postup:

V hnětači zaděláme těsto klasickým způsobem a dáme pod utěrku (30 min) kynout. Poté ho rozdělíme na 6 dílů a vyválíme bochánky, které necháme pod utěrkou ještě 10 min nakynout. Bochánky roztáhneme do plátek, naplníme a zabalíme. Pod utěrkou necháme znovu kynout. Mezitím si připravíme hrnec, vodu a pařáček. Jakmile začne voda vřít, vložíme utěrku složenou na čtverec, knedlíky potřeme máslem a vložíme do páry (vždy po třech kusech, aby se nedotýkaly). Vaříme cca 12–15 min a po vytažení opět potřeme máslem.

Během vaření knedlíků smícháme v misce cukr se strouhaným perníkem na posypání a na polítí smícháme zakysanou smetanu s cukrem (event. trochu rozředíme smetanou).