

Chlastací borůvkové knedlíky

- 1/2 l mléka
- 5 polévkových lžic dětské krupice
- 1 vejce
- špetka soli
- mouka výběrová
- 1 prášek do pečiva
- čerstvé borůvky
- máslo
- cukr

Z mléka a dětské krupičky uvaříme hustou kaši. Po vychladnutí ji vyklopíme na vál, který jsme předem posypali moukou, přidáme vejce, špetku soli a smícháme s výběrovou moukou a práškem do pečiva. Mouky dáme takové množství, aby se nám těsto nelepilo (podle hustoty kaše). Nejlépe je ji přidávat v menším množství, zapracovat do kaše a popř. pak znovu zahustit. Těsto nesmí být příliš husté. Pak z těsta odkrajujeme kousky, které v ruce vymačkáme do placky (průměr cca 10 cm, tloušťka 0,5 cm). Do středu dáme hrstičku borůvek a knedlíky zabalíme. Neděláme je kulaté, ale rozpláceme je rukou tak, že knedlíky jsou placaté.

Vodu v rendlíku přivedeme do varu (čím více knedlíků, tím větší rendlík). Knedlíky dáme do vroucí osolené vody a opatrně vařečkou odlepíme od dna. Vaříme tak dlouho, dokud knedlíky nevyplavou! Potom jeden rozkrojíme po vyndání. Když je uvařený, rychle vyjmeme ostatní knedlíky. Každý rozkrojíme na čtvrtky a dáme kus (čím větší, tím lépe) másla a dle chuti pocukrujeme. Když se máslo rozpustí, můžeme podávat