

Kynuté knedlíky s borůvkami

Těsto:

- ½ kg polohrubá a hrubá mouka
- 1 vejce
- ¼ l mléka
- sůl
- cukr
- droždí 3 dkg

Poleva:

- borůvkový kompot
- cukr
- skořice celá
- perník na strouhání
- máslo

Těsto:

Droždí zamícháme s cukrem, rozředíme malým množstvím mléka, přidáme trochu prosáté mouky a zamícháme, až vznikne řídké těstíčko – kvásek, který necháme na teple vykynout. Do zbylé prosáté mouky (trochu mouky necháme stranou na vyválení) přidáme vejce, sůl, vykynutý kvásek, zbylou dávku vlažného mléka, pečlivě promícháme a vypracujeme hladké těsto, které rozdělíme, vyválíme bochánky a necháme vykynout. Vykynuté vaříme v páře (na pařáčku) cca 8 – 10 minut. Uvařené knedlíky ihned po vyjmutí z hrnce propíchneme vidličkou, aby se nesrazily.

Poleva:

Borůvkový kompot dáme do hrnce, přidáme celou skořici, cukr, máslo, strouhaný perník a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Vařenou polevu uchováme na teple v teplé vodní lázni, Při expedici přeléváme jednotlivé porce knedlíků borůvkovou polevou.