

Tvarohové knedlíky s ovocem

Suroviny

Na těsto:

- 100 g strouhanky
- 350 g měkkého plnotučného tvarohu
- 1 žloutek
- 2 celá vejce
- 50 g rozpuštěného másla
- 2 lžíce moučkového cukru
- špetka soli

Na obalení:

- 40 g másla
- 100 g strouhanky

Na jahodové ragú:

- 500 g jahod, očištěných
- 50 g hroznového vína bez pecek
- 250 ml červeného ovocného džusu (rybíz, granátové jablko, červené hrozno apod.)



Postup

1. Všechny přísady na těsto promíchejte v misce, nejlépe to jde lžící. Misku s těstem překryjte fólií a nechte ji aspoň hodinu odpočinout v lednici.
2. Mezitím si připravte ovocné ragú. Jahody přepulte, menší nechte celé. Pokud možno je nečtvrtě, tak by se rychleji rozpadaly při vaření. V kastrůlku přiveďte k varu džus a jakmile vře, vhodte do něj jahody. Když začne obsah kastrůlku znovu vřít, ihned jahody vyberte malým cedníkem nebo děrovanou lžící. Do džusu nyní vhodte hroznové víno a vařte pouze 30 vteřin, poté opět vyberte stranou. Džus svařte na třetinu původního množství a vraťte do něj povařeně ovoce. Jahody i hrozno by sice měly trochu změkknout, ale zároveň by si měly udržet svůj tvar.
3. V nepřilnavé pánvi rozpusťte máslo a pozvolna a za stálého míchání v něm opečte dozlatova strouhanku na obalení knedlíčků. Trvá to asi deset minut a rozhodně se nevyplatí spěchat, strouhanka se rychle připaluje. Odstavte a nechte částečně vychladnout.
4. Ve velkém hrnci přiveďte k varu asi tři litry vody. Z odpočinutého těsta utvořte mírně navlhčenýma rukama knedlíčky velikosti o něco menší, než jsou pingpongové míčky, z této dávky jich budete mít zhruba 20. Opatrně je vhodte do vody, ztlumte výkon plotýnky a nechte knedlíčky táhnout (nikoli viditelně vařit) deset minut. Ovocné ragú jemně ohřejte, pokud mezitím zchladlo.
5. Uvařené knedlíčky obalte v opražené strouhance, naaranžujte na talíř a doplňte ještě teplým jahodovým ragú.

Kefírové lívance



Ingredience:

250 g polohrubé mouky
1 kefír
2 vejce
1,5 lžičky jedlé sody

Postup přípravy

Z uvedených surovin vypracujeme těsto a ihned smažíme lívance.

Lahodná smažená jablka se skořicí

SUROVINY

jablko 1 kg

hladká mouka 240 g

plnotučné mléko 350 ml

vejce 2 ks

mletá skořice, práškový cukr (smíchat) 1:1

sůl špetka

olej



POSTUP PŘÍPRAVY:

Opláchnutá jablka necháme důkladně okapat, pak je nakrájíme na plátky, vyrobíme tak kolečka s částí jadřince uprostřed. Jaderníky vykrojíme například škrabkou na brambory. Jednotlivé plátky jablíček namáčíme v těstíčku a ihned smažíme v dobře rozpáleném oleji, po obou stranách, dorůžova. Usmažené sypeme skořicovým cukrem a ihned podáváme.

Příprava těstíčka: v mléce rozšleháme dohladka vejce, mouku a špetku soli.

Jablkové lívance

SUROVINY

- 1 ks vejce
- 1 - 2 špetek mletá skořice
- 1,5 hrnku a
- 1 lžička prášek do pečiva
- 1 balíček vanilkový cukr
- 1 špetka sůl
- 3 ks
jablko
- 1/4 hrnku
cukr krupice
- 2 hrnky
hladká mouka



Postup přípravy

Sladší jablka oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle. Vejce rozšleháme s mlékem. Mouku, cukr, vanilkový cukr a špetku soli promícháme, nezapomeneme přidat také prášek do pečiva. Suchou směs postupně přimícháme k tekuté a nakonec vmícháme nastrouhaná jablka a mletou skořicí.

Pánev na lívance rozpálíme a potřeme olejem. Do každého kolečka vlijeme těsto, necháme zatáhnout, osmažit 3 - 4 minuty a obrátíme. Takto postupujeme do vyčerpání těsta.

Maminčiny jablkové lívance podáváme ještě teplé, sypeme moučkovým cukrem a zdobíme jablíčky, meduňkou a podle chuti můžeme přidat i kopeček mascarpone či zakysané smetany.