

Švestkové knedlíky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory uvaříme doměkka, vychladlé oloupeme, nastrouháme, vmícháme polovinu másla, sůl, vejce a žloutek. Přidáme mouku a vypracujeme hladké těsto, které necháme 10 minut odpočinout. Těsto vyválíme na tenký plát a rozdělíme na čtverce. Vypeckované švestky položíme na těsto, pocukrujeme a vytvarujeme knedlíky. Knedlíky hodíme do mírně vařící vody asi na 10 minut. Strouhanku smícháme se skořicí a cukrem. V pánvi rozpustíme zbylé máslo a přidáme směs, kterou krátce opražíme a knedlíky v ní obalíme.

Ingredience

- **Brambory** - 1000 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 270 g
- **Cukr krystal** - 80 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Švestky** - 1200 g
- **Skořice mletá 40 g** - 4 g
- **STROUHANKA pečivová bez lepku 350 g** - 150 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 160 g

