



Cesto je hotové raz dva, chutné jedlo je uvarené za chvíľku.

.

//

.

Zemiakové slivkové guľky

800 g v šupke uvarených zemiakov

300 g polohrubej múky

slivky

1 vajce soľ

škoricové cukry alebo kryštálový cukor zmiešaný s mletou škoricou

Posýpka na zemiakové guľky:

tvaroh zmiešaný s cukrom alebo mletý mak s práškovým cukrom a roztopeným maslom,
opražená strúhanka s práškovým cukrom a roztopeným maslom

Postup:

Uvaríme si zemiaky v šupke, vychladnuté zemiaky očistíme a na jemnom strúhadle nastrúhame. Môžete ich aj pretlačiť cez sitko na kocky, ale knedličky potom nebudú také jemné a budete dlhšie spracovávať cesto.

Do zemiakov nasypeme 300 g polohrubej múky, jedno vajce a štipku soli.

Lepkavé cesto si preniesieme na dosku, na ktorej už máme nachystanú múku a spracujeme ho.

Cesto si rozdelíme na tri časti, prvú časť si vyvalkáme a nakrájame ostrým nožom na dielce do ktorých zabalíme slivky s malou lyžičkou škoricového cukru a vytvoríme si guľičky.

Aby sa Vám cesto nelepiło na ruky, používajte múku. Postavíme si vodu a necháme ju zovrieť. Guľičky varte 10 minút a hneď s nimi von, aby neboli rozvarené. Vynikajúco chutia s tvarohom zmiešaným s práškovým cukrom, posypané škoricou, poliate trochou roztopeného masla, alebo pomletým makom alebo opraženou strúhankou.

Kysnuté klasické guľky

Potrebujete: Ovocie (jahody, slivky, marhule ...), 550 g polohrubej múky, 21 g droždia, štipku soli, lyžičku kryštálového cukru, 1 vajce, 150 ml vlažného mlieka, 100 ml vlažnej vody, 6 lyžíc práškového cukru, 4 lyžice oleja, rozpustené maslo, práškový cukor a tvrdý tvaroh na posypanie.

Postup: V hrnčeku mlieka rozpustíme cukor a rozdrobíme kvasnice. Nechajte asi 10 minút, aby vznikol kvások. Primiešajte k múke, vajcu, vode, práškovému cukru, oleju, štipke soli a vypracujte rukami hladké cesto. Nechajte kysnúť na teplom mieste asi 45 minút. Z cesta vyvaľkajte asi 5 mm hrubý plát a radielkom vytvorte štvorce s dĺžkou strany 5 až 6 cm. Na každý štvorec položte kúsok ovocia, spojte rohy cesta a v dlaniach vyvaľkajte hladkú guľičku.

Keď budete mať guľky hotové, varte ich v pare alebo vo vriacej vode. Najskôr 3 minúty, potom ich vidličkou otočte a pokračujte ešte ďalšie 3 minúty. Voda by nemala klokotať, skôr sa variť len naozaj mierne. Knedle vylovte, položte na tanier a opatrne prepichnete vidličkou, aby z nich unikla para a nezrazili sa. Podávajte poliate rozpusteným maslom, posypané práškovým cukrom a tvarohom. Kto chce, môže pridať ešte omáčku z roztlačeného čerstvého ovocia.

Tvarohové knedle

Potrebujete: 250 g mäkkého tvarohu, 1 vajce, štipku soli, 200 g polohrubej múky, 50 g masla, maslo, tvrdý tvaroh a práškový cukor na posypanie, čerstvé ovocie.

Postup: Mäkký tvaroh, vajcia, soľ, múku a rozpustené maslo zmiešajte dohromady a prepracujte hladké a vláčne cesto. Z neho vytvorte valček, nakrájajte ho na menšie kúsky. Každý kúsok prstami rozťahnite, ovocie vložte do vnútra a vytvorte guľičku. Varte 6 minút, nemusíte ani obracať, pretože knedle neplávajú na hladine. Opäť po vybratí prepichajte, aby

unikla para. Podávajte poliate maslom, posypané strúhaným tvrdým tvarohom a práškovým cukrom.

Čučoriedkové gulky hrnčekový recept

Potrebujete: 300 g čučoriedok, 200 g polohrubej múky, 250 ml mlieka, 2 vajcia, štipku soli, tvrdý tvaroh, maslo a práškový cukor na posypanie, hrubú múku na vysypanie hrnčekov, olej na vymazanie.

Postup: Čerstvé čučoriedky umyte, ak máte zavárané, nechajte ich odkvapkať. Zmiešajte žĺtky, mlieko a polohrubú múku. Do cesta nakoniec zľahka vmiešajte sneh z bielkov. A neľakajte sa - áno, cesto je riedke! Väčšie hrnčeky (ideálne o objeme 250 ml) vymažte olejom a vysypte hrubú múku. Teraz môžete začať vrstviť. Nalejte do hrnčeka menšiu naberačku cesta, zasypete čučoriedkami a pokračujte, kým nie je hrnček plný do troch štvrtín.

Pripravte si väčší hrniec s parákom. Do hrnca naskladajte naplnené hrnčeky, zalejte vodou tak do polovice výšky hrnčekov a varte pod pokrievkou 30 minút. Vyklápajte ešte horúce, popichajte vidličkou a krájajte ako klasické žemľové knedle - niťou, krájačom alebo veľmi ostrým nožom.

//