

PRALINKOVÁ KNEDLÁČKY S MALINAMI

č. 09, 09. listopad 2010

Už jste někdy vstoupili do jídelny, mezi jehož ingrediencemi by byly rumové pralinky? Docela bych se vsadil, že vás moc nebudou lákat. Následující recept je jeden z těch, které vám připraví krásné chvíle. Ne náhodou je tak dlouhý a zdlouhavý - je to naopak velice jednoduché a výsledkem je pochutnání téměř nadpozemské, velmi neobvyklé a ukázkově lahodné. Ovšem - ty následky...

Ingredience: 300 g vařených brambor, 200 g tvarohu, 1 vejce, 100 g krupice, 100 g hrubé mouky, 30 g másla, sůl, rumové pralinky, maliny nebo malinový kompot, moučkový cukr, kukuřičné lupínky.

Postup:

Z brambor, tvarohu, vajec, mouky, krupice a másla připravíme vláčné těsto. Do něj posléze pralinky zabalíme - každou zvlášť, ne moc silně. Knedlíky vaříme 10 - 12 minut v mírně osolené vodě nebo v páře. Uvařené knedlíky obalíme v nejmenno drcených kukuřičných lupínkách, dáme na nahátý talíř, pocukrujeme a přidáme maliny nebo přelijeme teplým malinovým kompotem.

Jako další vylepšení můžete doplnit ječmenovou a lepekou a připadně zmrzlinou.

A ty slibované následky? Po takovém jídle rozhodně doporučuji promilovat celou noc, alternativně je možné minimálně dvě hodiny slapat na rotopedu...

Mirek Hlavinka