

# HNEDLE MERUŇKOVÁ% KNEDLE

ĀšterĀ½, 17 kvĀten 2016

Není sice zrovna doba meruŇková, ale kdyĀ¾ na ĀlovĀka sedne "mlsná", tak se tĀĀko ubráníte. MeruŇky jsem sice Āer nesehnala, ale mám dĀ¾em, tedy dvĀ skleniĀky, které jsem si loni touhle sladkou nádherou naplnila. Tak jsem tvarohové knedle uvaĀila... a pozvala svého druhorozeného. Āch...

TradiĀnĀ se meruŇkové knedlíky pĀipravují z kynutého, tvarohového, krupicového, Āemlového nebo bramborového a také se podle místních zvykĀrĀzných oblastí ĀEech a Moravy zdobí. NĀkde jen máslem a cukrem, jinde je sypou tvrdým nastrohaným tvarohem, nebo pouze pĀelijí smetanou, nebo jen ozdobí &scaron;lehaĀkou. V Rakousku se meruŇkové knedlíky Āasto podávají se sladkou strouhankou Āi s drtí máslových &scaron;enek nebo pi&scaron;kotĀ, vĀdy pokapané rozpu&scaron;tĀným máslem. Tvrdý tvaroh je výhradnĀ Āeskou specialitou a v zahraniĀí je Āasto témĀĀ nemoĀ obstarat. TakĀe si nejprve - pokud tedy jsem v Americe - vyrobím alespoĀ z jogurtu vykapáním kvalitní mĀkký tvaroh a hurá do akce!!! Tvarohové knedlíky mají výraznou výhodu oproti kynutým: dají se pĀipravit pĀímó bleskovĀ, nemusíte Āekat, a nakyne. Naopak se doporuĀuje zpracovávat tĀsto rychle, nenechat je odpoĀívat a po zabalení hned vloĀit do vaĀící vody. TĀsto z tvarohu je velmi vláĀné, krásnĀ se zpracovává a není tĀmĀba se obávat nĀjakého nezdaru. VaĀíme krátcen 6-8 minut ve vaĀící vodĀ, nebezpeĀí sraĀení - jako u kynutých knedlíkĀ - nehrozí. Tak pokud máte také chuĀ a nĀovoce buĀ zavaĀené, nebo Āerstvé k dispozici - napĀíklad nyní je v&scaron;ude plno jahod - tak &scaron;up do toho: Ingredience pro cca 13 kusĀ knedlíkĀ: 200 g mĀkkého tvarohu

50 g másla

trochu soli

nastrohaná citrónová kĀra z pĀlky citrónu

1 vejce

1/4 litru mlĀka

500 g polohrubé mouky

1 kg zralých merunĀk Āi jiného ovoce, pĀipadnĀ povidla Āi dĀ¾em Postup: NejdĀíme dáme do velkého hrnce vaĀt&scaron;í mnoĀstí vody na knedlíky. Na pracovní plochu odmĀĀíme a prosijeme mouku. V míse utĀíme zmĀklé mĀ tvarohem a citrónovou kĀrou, lze zpracovat i mixérem. PĀendáme na plochu do mouky, pĀidáme vejce, &scaron;petku soli a v&scaron;e smícháme s postupným pĀidáním mlĀka v hladké a vláĀné tĀsto. Lehce pomocí váleĀku vyválíme na mírnĀ pomouĀné plo&scaron;e placku o tlou&scaron;Āce asi pĀ centimetru a rozdĀlíme ji na Ātverce podle velikosti merunĀk, asi 8 x 8 cm. Na kaĀdý Ātverec tĀsta dáme odpeckovanou meruŇku, do které jsme vloĀili kostku cukru. T obalíme meruŇku tak, aby ovoce bylo zcela zakryté. OpatrnĀ v&scaron;echny hotové knedlíky co nejdĀíme klademe do vroucí vody, zakryjeme napĀl pokliĀkou a kontrolujeme var. Po chvilce vaĀeĀkou knedlíky otoĀíme a pĀipadnĀ odlepíme dna. VaĀíme 6 - 8 minut. Vyjmeme jeden knedlík na zkou&scaron;ku a rozkojíme. Pokud je tĀsto zcela uvaĀené, ihned v&scaron;echny knedlíky vyndáme. Podáváme horké s nastrohaným tvrdým tvarohem, není-li, tak s mĀkkým, mouĀkovým cukrem a rozpu&scaron;tĀným máslem. Dal&scaron;ím moĀnostem se meze nekladou - takĀe mĀĀete sypat cukrem a mákem, osmaĀenou strouhankou, pi&scaron;kotovými drobeĀky ....

d@niela