

Švestkové knedlíky prezidenta Masaryka

Jedno z nejoblíbenějších jídel prezidenta Masaryka, které je dle historiků českým národním jídlem, ale k pivu se knedlíky nehodily, proto časem zvítězila svíčková nebo vepřo, knedlo, zelo.

Suroviny (cca 11-13 knedlíků):

- 600 g vařených brambor
- 200 g hrubé mouky (nebo dětská krupička)
- 30 g másla
- 1 vejce
- 1 kg švestek
- špetka soli do těsta

Na posypání:

- mletý mák
- moučkový cukr
- rozpuštěné máslo

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Oloupeme je, nastrouháme na jemném struhadle, přidáme mouku, sůl, při pokojové teplotě změkklé máslo a vejce a vypracujeme těsto. Podle potřeby přidáme mouku nebo dětskou krupičku.

Těsto rozválíme na pomoučeném vále (jde to špatně, pomáháme si moukou), nakrájíme na malé čtverce podle velikosti švestek, vložíme švestky (švestky můžeme obalit v cukru) a dobře zabalíme a obalíme v mouce. Vaříme v osolené vodě asi 5 minut, následně knedlíky vyjmeme naběračkou, položíme na talíř, posypeme mletým mákem smíchaným s cukrem (1:1) a polijeme rozpuštěným máslem.