

Ovocné knedlíky se švestkami a panko strouhankou

Celkový čas vaření **105 min.** 30 min. Doba přípravy **60 min.** Doba vaření **15 min.** Doba odpočinku

Nutriční hodnoty (na porci):
3.083 kJ / 740 kcal

Tuky: **37,1 g** Bílkoviny: **12,9 g**
Sacharidy: **86,9 g**

INGREDIENCE

4 Porce

Knedlíky:

400 g moučných brambor
100 g hladké mouky
25 g krupice
20 g měkkého másla
1 vaječný žloutek
50 g cukru
0,5 čajové lžičky soli
8 švestek (damson)
8 kostek cukru
0,5 mleté skořice
0,25 mletého kardamomu
2 polévkové lžíce Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo
0,5 čajové lžičky soli do vody na vaření
2 polévkové lžíce hladké mouky na
tvarování

Obalování:

80 g másla
100 g Kikkoman Panko –
japonská křupavá
strouhanka

Na vanilkovou pěnu:

1 vanilkový lusk
3 vaječné žloutky
8 g vanilkového cukru
1 polévková lžíce cukru
125 ml smetany ke šlehání
snítka máty

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

400 g hladké mouky - **100 g** hladké mouky - **25 g** krupice - **20 g** měkkého másla - **1** vaječný žloutek - **50 g** cukru - **0,5 čajové lžičky** soli
Brambory důkladně omyjte a vařte je ve slupce 25–30 minut, dokud nezměknou. Slijte je, nechte krátce oschnout, oloupejte a ještě horké propasírujte přes lis na brambory. Nechte vychladnout. Do brambor přimíchejte mouku, krupici, máslo, žloutek, cukr a ½ lžičky soli. Nechte těsto odpočinout 15 minut.

Krok 2

8 švestek (damson) - **8** kostek cukru - **0,5 čajové lžičky** mleté skořice - **0,25 čajové lžičky** mletého kardamomu - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **0,5 čajové lžičky** soli do vody na vaření - **2 polévkové lžíce** hladké mouky na tvarování
Švestky nařízněte a vypeckujte, a do každé vložte kostku cukru. Smíchejte skořici, kardamom a sójovou omáčku Kikkoman. Švestky potřete připravenou směsí. Ve velkém hrnci přiveďte k varu vodu se solí. Na pomoučeném vále vyválejte bramborové těsto do válečku asi 5 cm silného. Nakrájejte ho na 8 plátků a každý lehce zploštěte. Na každý plátek položte jednu švestku, vytvarujte knedlíky a vařte je v mírně vroucí vodě 10–15 minut, dokud nejsou hotové.

Krok 3

80 g másla - **100 g** Kikkoman Panko – japonská křupavá strouhanka
Na velké pánvi rozpustte máslo a opékejte Panko

strouhanku dozlatova. Uvařené knedlíky vyjměte děrovanou lžicí z vody, nechte je dobře okapat a obalte je v máslové strouhance.

Krok 4

1 vanilkový lusk - **3** vaječné žloutky - **8 g** vanilkového cukru - **1 polévková lžíce** cukru - **125 ml** smetany ke šlehání - snítka máty
Vanilkový lusk podélně rozřízněte a vyškrábněte semínka. Žloutky vyšlehejte s vanilkovými semínky, vanilkovým cukrem, cukrem a smetanou ke šlehání nad horkou vodní lázní asi 5 minut, dokud směs nezesvětlá a nenapění se. Knedlíky naaranžujte na talíře, přelijte vanilkovou pěnou a podávejte. Ozdobte mátou a opraženou Panko strouhankou Kikkoman.