

# Meruňkové knedlíky s meruňkovým sirupem

Časová náročnost: 60 minut

## Meruňkové knedlíky

|       |                 |
|-------|-----------------|
| 500 g | měkký tvaroh    |
| 200 g | polohrubá mouka |
| 2 ks  | vejce           |
|       | sůl             |
| 12 ks | meruňka         |
| 12 ks | kostka cukru    |

## Meruňkový sirup

|           |                    |
|-----------|--------------------|
| 350 g     | meruňky            |
| 50 g      | med                |
| 25 ml     | vinný ocet         |
| 1 ks      | hřebíček           |
| 2 ks      | hvězdičkové koření |
| 2 tobolky | kardamom           |



## Postup přípravy

Tvaroh smícháme s polohrubou moukou, vejci a troškou soli. Vypracujeme do vláčného těsta, které necháme asi 1/2 hodiny odpočinout. Mezitím si omyjeme a vypeckujeme meruňky (12 ks). Místo pecky pak vložíme do meruňky kostku cukru. Z odleželého těsta vyválíme placku (o síle asi 2 cm) a z ní vykrajujeme větší kolečka (zhruba o průměru 10 cm). Na každé kolečko položíme meruňku s cukrem a zabalíme ji do těsta. Rukama vytvarujeme kulaté knedlíky, které dáme do téměř vařící vody a necháme je v ní asi 12 minut (voda by neměla vařit!). Mezitím si připravíme sirup: Meruňky (700 g) omyjeme, vypeckujeme a umeleme na masovém mlýnku. Získanou šťávu přecedíme a dáme spolu s medem, vinným octem a kořením do kastrůlku. Přivedeme k varu a za stálého míchání svaříme do konzistence sirupu. Hotové knedlíky vyndáme z vody a necháme okapat. Ihned servírujeme přelité meruňkovým sirupem.

**Poznámka:** Místo meruňkového sirupu můžeme knedlíky podávat také klasicky přelité rozpuštěným máslem a posypané moučkovým cukrem s mletou skořicí.