Knedlíky z dýňového pyré

https://www.varimesmarcelou.cz/knedliky-z-dynoveho-pyre

Knedlíky z dýňového pyré září jako slunce. Jsou jemné, chutné a jednoduché. Jsou výborný parťák tmavých omáček a nepohrdnou ani přátelstvím s kysaným zelím.

Nevím, zda se dýňové pyré prodává, ale dýně hokkaido jsou k dostání celoročně. Mnohem lepší je ale připravit si svoje vlastní dýňové pyré.

Stačí na jaře zasadit několik semen do země a v září budete mít tolik krásných dýní, ze kterých si sami pyré připravíte a zavaříte na pozdější použití. Třeba na polévku, do sladkého pečení, do bramborovo dýňové kaše a v neposlední řadě i do našich knedlíků.

Na přípravu 4 ks knedlíků budeme potřebovat

- 300 g dýňového pyré
- 4 plátky toustového chleba i s okraji nasekaného v sekáčku
- 120 g kostiček staršího pečiva (např. směs chleba, bagety, rohlíků …)
- 125 g měkkého tučného tvarohu (ne ve vaničce)
- 50 g hrubé mouky
- 40 g krupice
- 1 celé syrové vejce
- 7 g soli do těsta
- Vodu na vaření knedlíků
- 1 čajovou lžičku soli do vody na vaření knedlíků

Náročnost: snadné

Velikost 4 knedlíků: 10-12 cm dlouhé, průměr 6 cm

Doba přípravy: 20-25 minut

Doba varu: 18 minut od bodu varu

Postup přípravy knedlíků z dýňového pyré

Do prostornějšího hrnce si dáme dostatečné množství vody, aby v ní knedlíky následně plavaly. Vodu osolíme, hrnec zaklopíme a začneme zahřívat.

Toustový chleba natrháme na menší kusy a vložíme je do sekáčku a necháme nasekat na jemnou strukturu. Nasekaný toustový chleba i kostičky staršího pečiva přendáme na papír na pečení a vložíme je na 15 minut do trouby zapnuté na 80 °C.



Do mísy na zadělávání vložíme všechny uvedené suroviny na knedlíky. Vše rukou promícháme a propracujeme, až nám vznikne kompaktní těsto. Těsto necháme 10 minut odpočívat.

Těsto následně rozdělíme na 4 stejně velké části a vytvoříme z nich 4 šišky 10-12 cm dlouhé o průměru 6 cm.

Stejně jako u knedlíků z vařených brambor musíme z nich „vybouchat“ vzduch.

S každou částí energicky bouchnout o prkénko, aby se vytlačil vzduch. Pokud se to neudělá, budou v knedlících díry. Mně se to tak úplně u jedné šišky nepovedlo.

Knedlíky vkládáme do vroucí vody a od bodu varu je vaříme 18 minut. Na rozdíl od bramborových knedlíků nemají tendenci přilepit se ke dnu. Sami po chvíli vyplavou k hladině.

Uvařeným knedlíkům ihned po vyjmutí z vody odkrojíme nití jednu špičku, aby z nich odešla pára a po mírném zchladnutí krájíme knedlíky na plátky.

Knedlíky z dýňového pyré září na talíři jako slunce.

