

Книдлі зі сливами

Незвична, проте неймовірно смачна страва – книдлі, а особливо коли їх готувати зі сливами.

Багато років назад саме такі книдлі за рецептом хорватської кухні я куштувала. І ось, зовсім недавно, підгледіла його на одному із цікавих кулінарних сайтів і спробувала приготувати. Тож тепер сміливо можу порадити його Вам і запросити насолодитися процесом приготування та смаком цієї незвичної страви – книдлями зі слив.

Самі книдлі є стравою української, чеської, польської, загалом і європейської кухні з борошняного тіста, щось середнє між галушками та варениками, як правило, з додаванням сиру, картоплі та яєць. Ці готові вироби кладуть у суп чи подають як гарнір, а ще їх готують як десерт – солодкими.

У тих, чи інших варіаціях книдлі також присутні у канадській, норвезькій та словенській кухнях. Також ця страва дуже поширена на Закарпатті та Покутті. У білоруській кухні книдлі робляться з протертої картоплі з м'ясом.

Важливі поради в приготуванні книдлів від авторки:

- 1) Картоплю потрібно пом'яти гарячою, тоді у тісті не буде грудочок.
- 2) Замішувати тісто варто лише тоді, коли картопля повністю вистигла. Якщо картопля ще буде теплою, то тісто вийде надто липке. Вам доведеться підсипати більше борошна, а це зробить тісто тугим.
- 3) Після формування книдлів, їх потрібно обкачати в крохмалі й натерти ним поверхню. Це вбереже ваші книдлі від тріскання та робить їх поверхню одноріднішою.
- 4) Книдлі обов'язково відварювати партіями, всього декілька штук за один раз і легко опускати їх в киплячу воду.
- 5) Книдлі не варто довго варити. Звісно, що загальний час залежить від розміру книдлів та слив, що впливають на їх розмір, проте, їх варто варити 2-3 хвилини після спливання їх на поверхню. Якщо варити довше, вони стануть надмірно м'якими й розварюватимуться.

Для тіста:

- 500 г картоплі
- 1 яйце
- 125 г борошна
- 50 г крохмалю
- дрібка солі

Начинка:

- 300 г слив венгерок
- цукор рафінад або розсипний

Для сухарів:

- 50 г сухарів бажано із білої булки
- 100 г вершкового масла
- цукор для смаку

Картоплю почистити, нарізати шматками і відварити до готовності. Готову картоплю відцідити та знову у каструлі повернути на вогонь на 1-2 хв для доброго просушення й випарювання вологи.

Ще гарячою пропустити через прес для картоплі або перетерти через сито. Охолодити.

У холодну картоплю додати просіяне борошно та крохмаль, яйце, сіль й замісити тісто. Тісто має вийти приємне, шовковисте й не липнути до рук. Перекласти тісто на робочу поверхню, підсипати крохмалем та ще раз перемісити.

Помиті та витерті сливи розрізати по довжині навпіл вийняти кісточку. В середину кісточки покласти пів кісточки рафінованого цукру, або пів ложечки розсипного. Тут важливо щоб сливи довго не лежали з цукром і не впускали сік.

Тісто розділити на дві чи три частини сформувати джгутик товщиною 3-4 см й нарізати шматками в 1 см. Або ж нарізати відповідно до розміру сливи так, щоб можливо було її обгорнути, але й водночас тісто не було б товстим.

Кружечок тіста придавити рукою вмокаючи руки в крохмаль, на нього покласти сливу з цукром і защепити тісто формуючи круглу форму книдля. Обкачати кожен книдлик у крохмалі.

Приготувати каструлю з великою кількістю киплячою води, трішки її підсолити. Покласти у воду декілька книдлів, обережно їх помішати й варити 2-3 хв після закипання. Невеликими порціями відварити усі.

За цей час розтопити вершкове масло у сковорідці й підрум'янити у ньому сухарі увесь час помішуючи.

Готові книдлі вийняти з води, струсити щоб добре вода стекла, викласти на таріль і посипати підсмаженими ароматними сухариками, а також посипати цукром до смаку. Сливові книдлі теж добре смакуватимуть зі сметаною.

















