



Кнедли с мая с боровинки



4 порции

СЪСТАВКИ

За тестото

125 мл топло **мляко**
21 г прясна мая
50 г захар
350 г **брашно** (тип 405)
1 пакет ванилова захар
3 **яйчни жълтъка**
100 г меко **масло**
Боровинки

За ваниловия сос

200 мл **мляко**
100 г **сметана**
3 **яйчни жълтъка** (среден размер)
½ шушулка ванилия
1 ч. л. **нишесте**
1 щипка сол
3 с. л. мляно маково семе
3 с. л. пудра захар
3 с. л. **панко галета** (може да се намери в магазините за азиатски хранителни продукти)

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Смесете топлото мляко, натрошената мая и захарта в купа. В отделна купа смесете брашното и ваниловата захар и оформете малка вдлъбнатина в центъра. Поръсете ½ ч. л. сол по края и поставете жълтъците във вдлъбнатината. Сега изсипете сместа с мая върху жълтъците и оставете така за 5 минути, докато върху повърхността не почнат да се появяват малки мехурчета. Добавете топлото масло и месете до получаване на равномерно тесто.

Поставете купата във фурната и оставете за 30 минути на ниво на втасване на тестото 1. Извадете и покрийте с кухненска кърпа. Поръсете повърхността с брашно и омесете тестото добре, след което го оформете като дълъг цилиндър. Разделете го на пет равни части. Направете от всяко парче малка топка и я разплескайте леко с длан. Поставете в центъра 3 – 4 боровинки. Затворете кръговете тесто над пълнежа и отново оформете малки топки. Оставете ги 15 минути върху набрашнена повърхност, с ръба надолу, покрити с влажна кухненска кърпа.

Поставете кнедлите с мая с боровинки върху перфорирана тава за печене, покрита с хартия за печене и гответе на пара при 100° С 20 минути.

Междувременно можете да пригответе ваниловия сос: отрежете (по дължина) шушулката ванилия и извадете вътрешността. Разтворете нишестето в малка купа с вода. Сложете в тенджерата половината от млякото, захарта, нишестето, шушулката ванилия и вътрешността ѝ и оставете да заври, като непрекъснато бъркате. Разбийте другата половина от млякото и жълтъците на пяна. Изсипете бавно в сместа с топлото мляко и оставете да заври за кратко. Махнете от горещия котлон и оставете да изстине.

Сервирайте веднага.