

Hovězí vývar s játrovými (droždovými) knedlíčky

Časová náročnost: 90 minut

Vývar

1/2 kg	přední hovězí maso
1 ks	větší mrkev
kousek	celer
1 ks	menší kořenová petržel
	sůl
	pepř
1 ks	cibule
8 kulička	nové koření
5 ks	bobkový list
1 lžíce	polévkové koření
	nať petržele



Knedlíčky

1/2 kg	játra (vepřová, hovězí)
2 stroužek	česnek
trochu	majoránka
	sůl
	pepř
1 ks	vejce
	strouhanka
	nať petržele

Postup přípravy

Maso dáme vařit do tlakového hrnce asi se 2 litry vody. Pro lepší chuť vývaru můžeme přidat i kost. Osolíme a vložíme celou neoloupanou cibuli (kvůli barvě). Zhruba po hodině hrnec odstavíme, maso vyjmeme, nakrájíme na kostičky a vložíme zpět. Ve vývaru uvaříme spolu s novým kořením, bobkovým listem a polévkovým kořením kořenovou zeleninu nakrájenou na kolečka a kostičky. Než se uvaří, připravíme si

játrové knedlíčky: Odblaněná játra rozmixujeme nebo rozemeleme, přidáme sůl, pepř, majoránku, vejce, nasekanou petržel, utřený česnek a zahustíme trochou strouhanky. Mokrou rukou tvoříme kuličky (popř. lžičkou vykrajujeme kousky) a házíme do vřící vody (nebo přímo do polévky) a necháme povařit. Nakonec dáme do polévky nasekanou petržel, dochutíme solí a pepřem.

Droždové knedlíčky (pro vegetariány či pro ty, kteří nemají rádi játra):

150 g droždí, 2 lžíce másla, 2 vejce, kousek cibule, 3 stroužky česneku, drcený kmín, majoránka, sůl, strouhanka

Na másle necháme zesklivatět velmi nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme droždí a při mírné teplotě rozpustíme droždí. Rozpuštěné droždí necháme vychladnout do vlažna, přidáme koření, vejce a podle potřeby nasypeme strouhanku. Mokřýma rukama tvoříme knedlíčky, které zavaříme ve vřící vodě nebo vývaru (pro vegetariány zeleninovém).