

Aby se knedlíky podařily



Říká se, že správná „holka na vdávání“ musí umět připravit vynikající svíčkovou s domácím knedlíkem. Moderní doba přináší mnohá ulehčení. A tak když už najdeme čas na vykouzlení sametové omáčky, nechce se nám zdržovat „patláním“ knedlíků. Místo toho spěcháme do obchodu a pořizujeme knedlíky hotové. Přitom domácí příprava „knédlů“ není žádná vyšší dívčí. Vyzkoušejte to s našimi tipy.

Kynuté

U kynutého těsta **nelze začít nikde jinde než u kvásku**. Do něj v tomto případě patří **nejenom vlažná voda, ale také mléko!** Dopřejte si to nejlepší a alespoň část vody v receptu nahradte mlékem, bude to znát na výsledné chuti. **Místo sušených kvasnic přidejte kvasnice čerstvé**, rozhodně je nenahrazujte kypřicím práškem. Kvásek si zaslouží **také špetku cukru**. Určitě se nenechte odradit tím, že ke slanému jídlu cukr nepatří! Poctivý vzešlý kvásek je základním kamenem kyprého knedlíku.

Tradičně se do těsta na knedlíky doporučuje použít hrubou mouku. My tento mýtus zboříme. **Určitě se nemusíte bát polohrubé mouky**, kterou nahradte alespoň část množství hrubé mouky z receptu. Díky tomu těstu odlehčíte a uvařený knedlík bude nadýchanější. Avšak **máte-li rádi klasický pórovitý knedlík, hrubou mouku ničím nenahrazujte**. Mouku přidávejte k ostatním ingrediencím postupně. Nejlépe ji prosejte přes sítko, aby těsto nadlehčila. Nikam nespěchejte - lépe odhadnete moment, kdy se těsto hezky táhne a nelepí se na mísu. Rozhodně nesmí připomínat tuhou modelínu. Hustota se ještě doladí při následném kynutí.

Důležité je také vejce - **na jedno kilo mouky stačí jedno celé vejce** a nebojte se k němu přidat **ještě žloutek navíc** - těsto spojí a knedlíku dodá krásnou barvu, která je v obchodě mnohdy uměle doháněna

přidáním kurkumy. Zkušenější kuchtíci přidávají do kynutého těsta i lžici sádla nebo másla, čímž mu zajišťují vláčnost. Určitě to s nimi nepřeženejte, jinak by se mohl výsledek „zhucnout“.

V tomto momentu také přidávejte pečivo, pokud chcete vytvořit houskový knedlík. Nedoporučujeme rozpékané housky ani toastový chléb, dopřejte si skutečně to nejlepší. Nakrájené pečivo nechte prosušit v troubě, v těstě zůstanou celistvé kousky a při podávání se tak rychle nerozmáčí v omáčce.

Hotové těsto nechte vykynout na teplém místě rovnou dvakrát. Po prvním vykynutí těsto sražte a dejte mu čas ještě znovu vykynout. V těstě nebudou cítit kvasnice, navíc bude jemnější.

Po uvaření knedlík na několika místech zlehka propíchněte, aby z něj vyšla pára a uvnitř zůstal krásně kyprý. **Povrch lehce potřete máslem.** Díky tomu nebude okoralý. Jestliže vám vadí oslzlé knedlíky, připravujte je na páře. Pokud máte strach, aby byl knedlík dobře uvařený a zároveň se nerozvařil, vytvořte menší válečky. Nezapomeňte samozřejmě na to, že knedlíky vařením získají na objemu, proto je netvořte příliš velké, ať se vejdou do hrnce. Vařte je v dostatečném množství osolené vody. Knedlík vkládejte do vroucí vody, ale poté teplotu stáhněte, aby voda jen lehce probublávala.

Bramborové

Základ pro výtečné bramborové knedlíky tvoří samozřejmě brambory. Neutrácejte za rané odrůdy ani varný typ A, kterému schází škrob. Naopak **sáhněte po typu B či C**, který je po uvaření moučný. Takové brambory se po uvaření samy rozsypávají. Je lepší předvařit si brambory ve slupce den předem, oloupat je a nechat v chladu. Pokud nemáte času nazbyt, můžete oloupané brambory nechat doschnout ve vyhráté troubě. Ostatně pečení namísto vaření ve slupce doporučují i mnozí odborníci!

Brambory nastrouhejte najemno, přidejte vejce, krupici nebo mouku a rychle zadělejte. Určitě neplatí, že čím víc se s těstem mazlíte, tím jemnější bude. Brambory totiž začnou pouštět vodu. Pokud nemáte dostatečně moučné brambory, přidejte do nich jako pojítko trochu škrobu. Druh brambor je také klíčový i pro množství mouky nebo krupice. Proto se nedržte přísně receptu, ale vsadte na své kuchařské oko, aby těsto bylo tak akorát. Máte-li strach, že se těsto rozvaří, uvařte menší knedlíky (noky), případně je uvařte v ubrousku na páře.

Chlupaté

Bramborové knedlíky trochu jinak – to jsou oblíbené štrapatce. Na rozdíl od výše uvedeného je **těsto připravené ze syrových brambor nastrohaných najemno**. I z nich je třeba odstranit přebytečnou vodu. Nechte je okapat v cedníku nebo je vymačkejte přes plátýnko. Pak stačí přidat mouku, vejce, sůl a vypracovat těsto o potřebné hustotě – vytvářet můžete halušky, noky i kulaté knedlíky, které spíš než jako příloha slouží jako hlavní jídlo. Jestliže jsou brambory málo škrobové, přidejte do nich místo přehršle mouky raději trochu škrobu. Případně nechte vodu slitou z brambor ustát a škrobovou část do ní opatrně vraťte.

Rychlovka

Když se nedokážete rozhodnout, zda uvařit kynuté nebo bramborové knedlíky, **zkuste rychlé žemlové knedlíky**. Základ tvoří starší bílé pečivo, případně čerstvé bílé pečivo, které necháte nakrájené okorat v troubě. Najemno nakrájené kousky pečiva stačí zalít mlékem, přidat žlutky, dle chuti čerstvé bylinky,

špetku muškátového oříšku a vyšlehané bílky. Zlehka vypracovat těsto a ihned vařit v ubrousku vymazaném máslem ve vroucí vodě.