

Plněné knedlíky a spol.



Děláme plněné knedlíky

Plněné knedlíky patří k nejoblíbenějším kulinářským dobrotám. Náplním **vévodí uzené a mleté maso**, ale dobrá hospodyňka neopomene ani na **špenát, sýr, nebo dokonce vařené vejce**. V podzimní sezóně pak stojí za hřích **houbová nádivka ovoněná špetkou divokých bylinek v čele s tymiánem**

Aby knedlíky lépe klouzaly do žaludku, nesmíme zapomenout na **podušené zelí, špenát a vypraženou cibulku se slaninou**. K vaječnému knedlíku je záhodno vyzkoušet koprovou omáčku!

Kouzla z knedlíků

Plněný knedlík ovšem nemusí znamenat rovnou hlavní jídlo. Hledáte-li originální přílohu k pečenému masu i omáčkám, vyzkoušejte **knedlíkovou roládu**. Bramborové či kynuté těsto rozválíme a potřeme zeleninovou, bylinkovou či masovou směsí. Následně srolujeme a vaříme jako běžný knedlík.

Originální původně libanonský recept představuje „shish barak“, jogurtová **polévka, mnohdy až omáčka s pečenými knedlíčky plněnými mletým masem a petrželkou**

Vyzkoušejte naše recepty:

Bramborový knedlík se špenátem a škvarky

Na těsto: 500 g brambor, 200 g hrubé mouky, 1 vejce, sůl

Na náplň: 500 g listového špenátu, 200 g uzeného masa, 1 cibule, 3 stroužky česneku, hrst škvarek, 1 lžíce sádla, sůl

Vypracujeme nelepivé bramborové těsto a necháme ho odpočinout. Špenát dobře omyjeme, nasekáme a spaříme. Na sádle orestujeme najemno nasekanou cibulku, pokrájené uzené maso, škvarky a přidáme špenát, necháme podusit, přidáme lisovaný česnek, osolíme a opeříme. Směs necháme vychladnout a plníme jí bramborové knedlíky. Vaříme v osolené vodě. Podáváme s opraženou cibulkou.

Kynuté knedlíky s mletým masem

Těsto: 500 g hrubé mouky, 1 vejce, 20 g droždí, 200 ml mléka, 1 lžička cukru, špetka soli

Náplň: 400 g mletého vepřového a hovězího masa, 2 cibule, 1 stroužek česneku, 2 lžíce škvarek, 1 lžíce sádla, sůl, pepř, drcený kmín

350g sterilovaného červeného zelí, sůl, pepř

Smícháme 100 ml vlažného mléka, droždí a cukr a necháme vzejít kvásek. Postupně přidáme mouku, sůl, vejce a zbytek mléka a vypracujeme nelepivé těsto. Necháme vykynout. Mezitím na sádle zpěníme najemno nasekanou cibulku, přidáme škvarky, mleté maso a orestujeme. Poté přidáme lisovaný česnek, koření a sůl. Povaříme a necháme vychladnout. Vykynuté těsto rozválíme, rozdělíme na čtverce, které plníme směsí mletého masa. Hotové knedlíky vaříme zhruba 5 minut, dokud nevyplavou. Podáváme s dušeným červeným zelím.

Ani zbytek nazmar. Nazdar!

Kdo z nás by si nepamatoval na **legendární knedlík s vajíčkem a cibulkou**, v lepším případě posypaný strouhaným sýrem a dozdobený kečupem. Nezáleží na tom, zda použijete skrojky bramborového či kynutého knedlíku, byť každý z nás má svého favorita. Kromě toho vám příloha od nedělního obědu skvěle poslouží jako surovina do domácí nádivky. Stačí přidat vejce, bylinky, slaninu a pustit se do experimentování.

Ale protože jsme národ veskrze vynalézavý, můžete v domácích kuchařkách naléznout takové skvosty, jakými jsou **knedlíkové lívance, smažený knedlík s marmeládou a mákem, knedlík v trojobalu či knedlíkovou pizzu**. Jistou obměnu může představovat „knedlíkové překvapení“, tedy dva plátky knedlíku plněné uzeninami, zeleninou a sýrem, obalené ve vajíčku a usmažené.

Mnohé recepty připomínají pohádku „Jak pejsek a kočička vařili dort“ a je na zvážení, zda mají co do výživové hodnoty na talíři co dělat. Co by asi na **knedlíkové lasagne** řekli Italové? Pokud vás láká vyzkoušet takovou dobrotu, stačí vymazaný pekáček vyložit vrstvou plátků knedlíků, rajčatového pyré, špenátu, smetanové omáčky a sýru.