

## Kynutý knedlík není žádná věda

---



## Knedlíky jako celosvětové jídlo

Kynuté knedlíky jsou především oblíbenou přílohou pro omáčky i pečená masa, ovšem pokud je naplníte ovocem, masem či zeleninou, mohou být také vynikajícím hlavním jídlem. **Existují nekonečné varianty a každý člověk vám poradí jiný recept či figl na zaručeně nejlepší kynutý knedlík světa.**

**Ačkoliv si knedlíky Češi rádi přivlastňují, můžete je ochutnat napříč celou Evropou - od německých Knödel a Klößchen, přes anglické dumplings až po maďarské gombóc.** Odlišují se použitými surovinami i tvarem - typický český knedlík válcového tvaru je ve světě vytlačen kulatými malými knedlíčky či nočky. Zdaleka pak neplatí, že knedlík musí být vařený - ochutnat můžete i pečené knedlíky, které ovšem vzhledem i chutí připomínají naše kynuté buchtý.

## Příprava knedlíků

Nejčastějším způsobem přípravy kynutého knedlíku je **vaření v osolené vodě**. Stačí vám k tomu pouze opravdu velký hrnec a dobře vypracované těsto. Při této tepelné úpravě však **nejvíce hrozí, že se knedlík rozvaří, nebo rozpadne**. Tradičně se kynuté knedlíky připravovaly **v ubrousku v páře**. Podobně je možné **uvařit knedlík v ubrousku ponořený do vody**. Ubrousek před použitím navlhčete a vytřete máslem či olejem. Myslete také na to, že knedlík zvětší svůj objem, proto ubrousek příliš neutahujte a těsto vyválejte raději menšího rozměru. Nechcete-li se trápit s vyndáváním ubrousku nasáklého horkou vodou, upevněte konce ubrousku na vařečku. Moderní doba si žádá i nezvyklá řešení - **vaření knedlíku v mikrovlnné troubě nebo mikrotenovém sáčku, který se běžně používá pro přípravu tlačenky**

## S překvapením uvnitř

Pokud přemýšlíte nad tím, jakou náplň do kynutého knedlíku zvolit, vězte, že **nic nezkazíte čerstvým, kompotovaným ani mraženým ovocem**. Pouze jej před zabalením do těsta nechte okapat a proházejte je v hrubé mouce, aby se knedlíky nerozmočily. Jako sladkou tečku použijte posypku ze strouhaného tvarohu, máku, kakaa, strouhané hořké čokolády nebo opražené strouhanky. K tomu pořádnou čepici z moučkového cukru, přepuštěné máslo a pochoutka jako od babičky je na světě! **Slaná varianta náplní není u kynutých knedlíků příliš běžná, avšak není nemožná. Jsou vynikající s mletým masem, uzeným masem, špekem a zelím.**

## Jakou mouku použít?

Někdo nedá dopustit na knedlíky připravené z hrubé mouky, někdo se nebrání použití mouky polohrubé, nebo smíchání obou. **Knedlíky z polohrubé mouky jsou vláčnější a nadýchanější, což nemusí všem strávníkům vyhovovat.**

Pokud chcete ušetřit čas nebo nemáte po ruce kvasnice, můžete je nahradit kypřicím práškem. Těsto sice nebude tak sametové, ale zůstane kypré.

A co říkají babské rady? Ty doporučují **do těsta přidávat lžíci sádla** – těsto se po nich údajně nesrazí a zůstane krásně nadýchané. Knedlíky krájejte ještě teplé nejlépe nití, vlascem, nebo strunovým kráječem.

## Kynuté knedlíky s houskou

*500 g polohrubé mouky, 1 celé vejce, ½ droždí, ½ lžičky cukru, špetka soli, 250 ml mléka, 2 starší rohlíky*

Droždí rozdrobíme do části vlažného mléka, přidáme cukr a necháme vzejít. Do mísy prosejeme mouku, přidáme sůl, vejce, zbytek mléka, kvásek a vypracujeme hladké, nelepivé těsto. V případě potřeby přisypeme mouku nebo přidáme vlažné mléko. Na závěr přimícháme na kostičky pokrájené rohlíky, zapracujeme a necháme vykynout na teplém místě. Vykynuté těsto rozdělíme na dva díly, z každého vypracujeme bochánek a necháme znovu 15 minut odpočinout. Z bochánku následně vypracujeme váleček, který vaříme buď ve vroucí osolené vodě, nebo lépe v ubrousku. Po uvaření propícháme knedlík špejlí a pomažeme máslem.

## Knedlík s mákem a povidly

*50 ml plnotučného mléka, 50 g cukru krystal, ½ kostky čerstvého droždí, 500 g polohrubé mouky, 2 celá vejce, 50 g másla, špetka soli, švestková povidla, rum, 50 g mletého máku, moučkový cukr*

V polovině vlažného mléka rozmícháme trochu cukru, rozdrobíme do něj droždí a necháme vzejít na teplém místě. V míse smícháme mouku, vejce, máslo, sůl, cukr, přidáme kvásek a postupně zapracujeme zbylé mléko, abychom vytvořili hladké nelepivé těsto. Necháme ho na teplém místě vykynout, rozdělíme zhruba na deset dílů podle velikosti knedlíků. Vypracujeme placky, do jejichž středu poklademe lžičku povidel smíchaných s rumem a dobře zabalíme, aby povidla nevytekla z těsta. Knedlíky vaříme na páře, po vyjmutí je

propíchneme špejlí a pomažeme máslem. Podáváme posypané mákem, moučkovým cukrem a zalité přepuštěným máslem.