

Umíte dělat různé druhy knedlíků?



Knedlíky z mouky

Houskové knedlíky

500 g výběrové mouky, 1 lžice soli, ½ l vlažné vody, šálek mléka, 1 žloutek, 1 balíček prášku do pečiva, 2 housky nakrájené na kostičky, sůl na osolení vody

Prosátou mouku smícháme s práškem do pečiva a solí. Přidáme vodu a mléko, ve kterém jsme rozkvedlali žloutek. Vše dobře uhněteme a vmícháme na kostičky rozkrájené housky, vypracujeme těsto a rozdělíme na 4 knedlíky, které vaříme ve vroucí osolené vodě asi půl hodiny. Krájíme bílou nití na plátky.

Kynuté knedlíky

1 kg hrubé mouky, sůl, ½ l mléka, 30 g droždí, 1 vejce

Prosátou mouku dáme do mísy, přilijeme vykynuté droždí ve vlažném mléce, přidáme vejce ve šálku osoleného mléka a vypracujeme tuhé těsto, které necháme vykynout. Vaříme v osolené vroucí vodě. Necháme vyplavat a potom povaříme ještě pět minut.

Osladíme - li uvedené těsto, můžeme knedlíky plnit ovocem. Uvařené knedlíky natrháme vidličkou, aby se nesrazily. Podáváme k omáčkám.

Jemné knedlíky

300 g hrubé mouky, ½ prášku do pečiva, 2 rohlíky, 1 žloutek, šálek mléka, sůl

Do mísy prosijeme mouku a smícháme ji s práškem do pečiva, přidáme mléko, sůl a žloutek a vše dobře promícháme. Potom vmícháme na kostičky pokrájené rohlíky a opatrně znovu promícháme. Necháme 5 minut odpočinout a následně utvoříme dva knedlíky, které vložíme do vroucí osolené vody. Vařečkou knedlíky podebereme, aby se nepřichytil ke dnu, vaříme asi 20 minut.

Knedlíky v ubrousku

5 housek, 70 g Hery, 2 vejce, 3 lžice mléka, sůl, 250 g výběrové mouky

Housky nakrájíme na kostičky, osmahneme na tuku. K vychladlým kostičkám housky vmícháme vejce a zakapeme mlékem. Osolíme a přidáme mouku. Řídké těsto vlijeme do namočeného, vyždímaného ubrousku. Zavážeme 3 prsty nad těstem a hodinu vaříme v horké vodě. Hotový knedlík krájíme nití na plátky.

Krupicové knedlíky

250 g krupice, ¼ l mléka, 3 housky, sůl, 2 vejce, 2 lžice tuku

Krupici spaříme vřelým mlékem a necháme půl hodiny stát. Nakrájíme housky na kostičky a osmahneme na pánvi. Do prochládlé krupice vmícháme žloutky z vajec. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Vše smícháme do hromady. Z těsta vytvoříme větší knedlíky a uvaříme je ve slané vodě. Podáváme jako přílohu ke guláši.

Péřové knedlíky

300 g výběrové mouky, špetka soli, 1/8 mléka, 1 žloutek, 2 lžičky cukru, 15 g droždí

V míse rozetřeme droždí se lžičkou cukru, přidáme dvě lžice vlažného mléka a vmícháme lžici mouky. Pod ubrouskem necháme vykynout. Nato přidáme mléko s rozkvedlaným žloutkem, prosátou mouku a sůl, ještě zbytek cukru. Vše dobře propracujeme. Povrch těsta poprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme vychladnout, necháme vykynout. Zatím si připravíme větší hrnec s vodou. Hrnec pokryjeme svrchu utěrkou a pevně podvážeme. Přichystáme si kastrol, který bude v tomto případě hrát roli pokličky. Knedlíky vložíme na utěrku, volně vedle sebe, aby se na sebe nepřilepily. Přiklopíme je následně obráceným kastrolek ve formě pokličky. Od doby kdy se voda začne vařit, vaříme knedlíky asi 12 minut. Hotové knedlíky propíchneme vidličkou. Podáváme ke smetanovým omáčkám.

Knedlíky lze také plnit povidly, marmeládou, ovocem a podávat je sypané, skořicovým cukrem, přelité máslem jako samostatný pokrm.

Brynzové knedlíky

250 g brynzy, 100 g krupice, 150 g strouhanky, 2 vejce, 100 g slaniny, sůl, 1 lžice škvarků

Brynzu rozmačkáme vidličkou a zpracujeme s krupicí, vejci a solí. Zahustíme strouhankou a tvoříme menší knedlíčky, které vaříme v osolené vodě asi 8 minut. Uvařené knedlíčky omastíme rozškvařenou slaninou a posypeme škvarky. Podáváme jako samostatný pokrm se salátem nebo jako přílohu k pečeným masům a špenátu.

Tvarohové knedlíky

500 g měkkého tvarohu, 500 g mouky, 2 vejce, 20 g droždí, sůl, mléko, 2 housky

Z droždí mléka a trochy mouky a soli připravíme kvásek, který necháme vykynout. Tvaroh, mouku, vejce kvásek a sůl s mlékem zpracujeme do tuhého těsta. Přimícháme na kostičky nakrájené housky a těsto necháme 2 hodiny odpočinout. Následně vytvarujeme kulaté knedlíky a uvaříme je ve slané vodě. Hotové knedlíky přelijeme máslem. Podáváme k masům a omáčkám.

Vaječné knedlíky

10 vajec, 500 g strouhanky, 140 g Hery, 1 lžička soli, tuk na smažení

Vejce v míse rozšleháme se solí, přidáme rozpuštěný tuk a vsypeme strouhanku. Vymícháme tuhé těsto a tvoříme z něj malé knedlíky, které dozlatova osmažíme. Osmažené knedlíky vaříme ve vroucí vodě ještě 6 minut.

Podává se k pečené zvěřině.

Špekové knedlíky

8 zatvrdlých housek, 150 g slaniny, 60 g sádla, 2 vejce, ¼ l mléka, 1 cibule, 60 g hrubé mouky, 1 lžíce strouhanky, sůl, zelená petrželka, pepř

Na sádle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájené housky, drobně usekanou petrželku a vše okořeníme mletým černým pepřem. Kostičky z housek osmažíme dozlatova a necháme vychladnout. Vejce rozšleháme v mléce a nalijeme na vychladlé housky. Necháme vše půl hodiny stát, potom přidáme mouku, strouhanku a na kostičky nakrájenou a rozškvařenou slaninu. Mírně osolíme a vše pečlivě promícháme. Z těsta vytvoříme pomoučenýma rukama menší kulaté knedlíky, které mačkáním zpevníme, aby se nerozvařily. Vaříme ve vařící osolené vodě 6 minut. Uvařené špekové knedlíky okamžitě podáváme se zelím nebo špenátem.

Hrnečkové knedlíky

1 hrnek hrubé mouky, 3 rohlíky, 1 párek, 2 dl mléka, žloutek, máslo, sníh ze dvou bílků, sůl

V mléce rozšleháme žloutek, osolíme, přidáme na kostičky nebo na kolečka rozkrájené rohlíky, mouku, promícháme, pak vmísíme sníh z bílků a párek nakrájený na kolečka. Směs naplníme do dvou třetin hrnečků, které jsme předtím vymazali máslem. Přikryjeme pergamenovým papírem a vaříme ve vodní lázni asi 30 minut. Vařené knedlíky vyklopíme, nakrájíme na kolečka a podáváme např. se špenátem, kedlubnovým zelím apod.

Knedlíky z brambor

Bramborové knedlíky

750 g vychladlých vařených brambor ve slupce (nejlépe když si je uvaříte den předem), 1 vejce, 250 g hrubé mouky, 20 g krupice, sůl

Oloupané brambory umeleme na masovém strojků nebo ustrouháme. Z takto upravených brambor uděláme na vále kopeček, v jeho prostředku důlek. Do důlku rozklepneme vejce, přidáme sůl, mouku a krupici. Vše vypracujeme na těsto, ze kterého utvoříme několik podlouhlých knedlíků, které dáme do hrnce s vařící osolenou vodou. Knedlíky podebereme vařečkou, aby se nepřichytily ke dnu a vaříme 20 minut. Hotové knedlíky nití nakrájíme na plátky. Podáváme k pečeným masům, pečené drůbeži apod. Můžeme je rovněž

naplnit uzeným masem nebo uzeninou či švestkami a podávat jako samostatný pokrm.

Bramborové knedlíčky

150 g vařených brambor, 1 lžička rozehřátého morku, 1 vejce, sůl, muškátový květ, zelená petrželka, 1 lžička solamylu, 3 lžíce dětské krupičky

Jemně nastrouhané brambory promícháme s morkem (nemáme - li morek, můžeme použít libovolný tuk), vejcem, solí, muškátovým květem, jemně usekanou zelenou petrželkou, solamylem. Těsto zahustíme krupičkou. Z dobře vypracovaného těsta, vykrajujeme polévkovou lžící knedlíčky, které po zakulacení vaříme ve slané vodě.

Bramborové knedlíčky podáváme ke guláši nebo pečeným masům. Můžeme je také sypat osmaženou cibulkou nebo strouhankou a podávat s hlávkovým salátem jako samostatný pokrm.

Bramborové knedlíky s houskou

500 g hrubé mouky, 5 velkých vařených rozstrouhaných brambor, 1 vejce, sůl, 1 na kostičky rozkrájená houska

Všechny výše uvedené suroviny lehce smícháme, nakonec přidáme nakrájenou housku. Z prohněteného těsta tvoříme koule, velké cca. jako citrón a vaříme je ve slané vodě 15 minut. Hotové knedlíky podáváme se špenátem nebo je sypeme osmaženou cibulkou a salátem z kysaného zelí či jiné zeleniny. Vhodné jsou i ke smetanovým omáčkám.

Bramborové knedlíky z teplých brambor

750 g vařených brambor, 220 g dětské krupičky, 70 g solamylu, 1 vejce 1 žloutek, 70 g hrubé mouky, ¼ balíčku prášku do pečiva, sůl

Teplé brambory, nastrouháme, osolíme a přidáme k nim krupičku smíchanou s moukou, solamylem a práškem do pečiva. Těsto spojíme vejcem a žloutkem. Dobře propracujeme a utvoříme z něj tři podlouhlé knedlíky, které se vaří v osolené vodě 25 minut. Je nutné je okamžitě po vhození do vařící vody podebrat vařečkou, aby se nepřichytily ke dnu. Uvařené knedlíky krájíme nití na plátky.

Podáváme je k pečeným masům, uzenému masu, ke špenátu apod. Zbylé knedlíky můžeme nakrájet na kostičky, osmažit na cibulce a podávat s hlávkovým či zelným salátem jako samostatné jídlo.

Knedlíky ze syrových brambor

750 g syrových brambor, 1 vejce, sůl, 300 g hrubé mouky, 100 ml mléka, na políť 80 g sádla, 1 cibule

Oloupané syrové brambory nastrouháme a na cedníku z nich vymačkáme vodu. Vložíme do mísy a zalijeme horkým mlékem, přidáme sůl, vejce a hrubou mouku a vymícháme tuhé těsto (asi jako na houskové knedlíky). Polévkovou lžící vykrajujeme kousky, které vhazujeme do vroucí osolené vody a vaříme podle velikosti 5 - 8 minut. Scezené přelijeme smaženou cibulkou. Podáváme s uzeným masem a kysaným zelím.

Toto těsto můžeme použít i na přípravu slovenských halušek. Potřebujeme k tomu speciální cedník na noky jímž těsto protlačujeme. Vaříme následně 3-5 minut. Hotové opět promastíme sádlem, promícháme s vařeným kysaným zelím nebo s rozdrobenou brynzou s škvarečkama.

Připíjet lze žinčici, kyselé mléko, pivo.

Chlupaté bramborové knedlíky

500 g vařených brambor, 500 g syrových brambor, 100 g hrubé mouky, ½ polévkové lžíce solamylu, sůl

Syrové brambory nastrouháme a slijeme z nich vodu, přidáme strouhané vařené brambory, mouku solamyl a sůl. Zpracujeme těsto. Vlhkou rukou tvoříme kulaté knedlíky a vkládáme je do osolené vařící vody. Vaříme je 15-20 minut. Podáváme k pečené kachně, huse nebo k pečenému vepřovému masu se zelím nebo se špenátem. Můžeme také knedlíky posypat osmaženou cibulkou a podáváme s okurkovým, zelným salátem jako samostatný chod.

Drbáky

1 kg syrových brambor, 250 g vařených brambor, 1 vejce, 350 g hrubé mouky, mléko, sůl

Nebo bez vážení: 8 středně velkých syrových brambor, 3 menší vařené brambory, 1 hrnek hrubé mouky, 1 vejce, mléko, sůl

Syrové nastrouhané brambory dáme na síto a přelijeme vařícím mlékem necháme okapat, trochu v sítu vymačkáme a smícháme s vařenými nastrouhanými brambory. Přidáme vejce, mouku, osolíme a promísíme. Děláme středně velké kulaté knedlíky, které vaříme v osolené vodě 15 - 20 minut.

Rychlé drbáky

6 rohlíků, 6 středně velkých brambor, sůl

Syrové brambory nastrouháme a bez vymačkání smícháme v míse s rohlíky nakrájenými na kostky. Vždy přísně dodržujeme pravidlo poměru jeden rohlík a jeden brambor. Osolíme a dobře promícháme, vytváříme menší kulaté knedlíky, které zavaříme do osolené vody. Vaříme 15 - 20 minut. Po vyjmutí z vody je hned vidličkou roztrhneme.

Bramborové knedlíky bavlněné (Krkonoše)

½ kg vařených brambor, čtyři velké syrové brambory, 1 dl horkého mléka, lžička soli, 14 dkg krupičné mouky

Půl kg vařených, strouhaných brambor (studených) se dá na mísu. Čtyři hodně velké syrové brambory a rozstrouhají, dají se na cedník, polijí se kapkou horkého mléka a nechají se utěrkou přikryté, až voda z nich vykape. Následně se položí na mísu k vařeným bramborům, přidá se necelá lžička soli 14 dkg krupičné mouky, dobře se vypracuje těsto a nechá se půl hodiny odpočinout. Dále se dělají knedlíky ve velikosti menšího pomeranče. Vaří se 12-15 minut v málo osolené vodě. Po uvaření se okamžitě rozkrojí, polijí horkým sádlem s kyselým zelím.

Knedlíky odněkud

Krkonošské knedlíky

1 kg brambor, 1 vejce, 200 g hrubé mouky, 80 g krupice, 20 g hladké mouky, 100 g uzeného bůčku, 50 g sušených hub, 2 vejce, 1 cibule, 100 g sádla

Vařené oloupané nastrouhané brambory smícháme se solí, vejcem, krupicí, hladkou i hrubou moukou a

vypracujeme vláčné těsto. Těsto vyválíme na placku a nakrájíme ji na čtverečky. Do středu každého čtverce klademe náplň. Z jednotlivých dílů tvoříme jednotlivé knedlíky, které vaříme v osolené vařící vodě 12 minut.

Náplň : na sádle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájený bůček a předem namočené překrájené sušené houby. Vše podusíme a zalijeme rozšlehanými osolenými vejci. Mícháme do ztuhnutí.

Duryňské knedlíky

10 velkých syrových brambor, 0,5 l krupicové kaše, sůl, 2 žemle, 50 g tuku

Oloupané brambory jemně ustrouháme, vymačkáme z nich v cedníku vodu a zalijeme je vařící krupicovou kaší. Osolíme a vmícháme na kostičky nakrájenou, osmaženou housku. Propracujeme těsto a tvoříme kulaté knedlíky. Ruce přitom namáčíme ve studené vodě, aby se těsto nelepilo na dlaň. Vaříme 15 minut. **POZOR !!!**,převařené knedlíky ztvrdnou.

Podáváme k pečeným masům se špenátem nebo ke guláši.

Karlovarský knedlík

100 g polohrubé mouky, 4 žemle nebo rohlíky, 60 g tuku, 2 dl mléka, 3 vejce, sůl

V míse utřeme tuk se žloutky, postupně přidáváme mouku a mléko, osolíme, vmícháme mírně osmahnuté, a na kostičky rozkrájené žemle a nakonec tuhý sníh z bílků. Jemně promícháme, těsto vložíme do ubrousku a vaříme 1 hodinu.

Pošumavské bosáky

1000 g brambor, 5 rohlíků, hrubá mouka sůl

Oškrábané brambory omyjeme ve studené vodě a jemně nastrouháme. Do strouhaných brambor vmícháme na kostičky nakrájené rohlíky, hrubou mouku a sůl. Vše promícháme a utvoříme kulaté knedlíky. Zavaříme je do osolené vroucí vody, vaříme 30 minut.

Jihočeské knedlíky

1 250 g brambor, 1 vejce, 100 g polohrubé mouky, 40 g sádla, sůl

250 g brambor uvaříme a nastrouháme. Smícháme s 1 kg nastrouhaných syrových brambor, které na zbváme vymačkáním vody, přidáme mouku, rozpustěné sádlo, vejce, sůl vypracujeme tužší těsto. Vytvarujeme kulaté knedlíky, které zavaříme do osolené vody. Vaříme 15 - 20 minut. Hotové knedlíky nekrájíme, ale roztrhneme je. Ne úplně, jen tak, aby zůstaly pootevřené.

Vídeňské žemlové knedlíky

300 g žemlí z předešlého dne, 80 g hrubé mouky, asi ¼ l mléka, 2 vejce, 40 g másla, sůl

Žemle pokrájené na drobné kostičky polijeme rozpuštěným máslem a lehce promícháme. Vejce rozšleháme s mlékem a solí, nalijeme na žemle, přidáme mouku, promícháme a necháme chvíli odpočinout. Z těsta uděláme kulaté knedlíky, které vložíme do vařící vody a za občasného obracení vaříme asi 10 minut. Uvařené knedlíky rozkrojíme na půlky a podáváme.

Český houskový knedlík

450 g hrubé mouky, 3 žemle, 1 vejce, 2 dl mléka, 10 g droždí nebo ½ balíčku prášku do pečiva, sůl

K prosáté mouce přidáme droždí nebo prášek do pečiva, přilijeme vlažné mléko s rozšlehaným vejcem, osolíme a vypracujeme těsto. Přidáme pokrájené žemle a těsto necháme 40 minut odpočinout. Potom těsto rozdělíme na dva díly a vytvarujeme knedlíky. Vložíme je do hrnce s vroucí osolenou vodou a vaříme 20 – 25 minut.

Knedlíky - zelníky po Veselském způsobu

Šest hrstí kyselého zelí, 0,5 dl mléka, hrubá mouka, 3-4 vejce, sůl

Kyselé zelí vymačkáme v dlani. Každá hrst je pro jednu porci. Pak jej na vále rozsekáme nadrobno a vytvoříme vrstvu 3-5 cm vysokou. Na ni dáme ve stejné vrstvě hrubou mouku, pokropíme mlékem, osolíme, vytvoříme důlek a přidáme 3-4 vejce. Důkladně propracujeme těsto, které nesmí být ani tuhé, ani mazlavé. Tvoříme malé knedlíky (aby se vešly do dlaně), zavaříme do vařící vody a vaříme 10-15 minut. Po uvaření roztrhneme.

Bavorské krupicové knedlíky

8 žemlí, 2 lžíce másla (jedna pod žemle), malá cibule, 3-4 vejce, 3 lžíce krupice, 2 lžíce sekané petržele, lžička soli

Dvě lžíce nakrájené na kostičky osmažíme na másle dohněda. Zbytek nakrájených žemlí dáme do mísy, zalijeme mlékem a necháme dvě hodiny stát. Na pánvi rozpustíme máslo, usmažíme v něm cibuli a sekanou petržel. Přidáme k máčené housce, přidáme dále smaženou žemli, 3-4 vejce, 3 lžíce krupice, osolíme. Pořádně propracujeme a potom uděláme z těsta knedlíky. Malé, protože se hodně navaří. Hodíme do osolené vody a vaříme ¼ hodiny. Podáváme k pečením.