

Vladimír Tomčík

KNEDLÍKY

NA TISÍC ZPŮSOBŮ

*Knedlíky do polévek, jako hlavní jídla z masa, ryb a sýrů,
knedlíky houbové, a též sladké nebo jako chutné přílohy*



PERFEKT

NIC NA SVĚTE NENÍ GEOMETRICKY TAK dokonale jako koule. Vyjádřeno fyzikálně, je lineárně množinou bodů v prostoru, které jsou od daného bodu stejně vzdálené. V ruce panovníka představuje koule vládcovu svrchovanost nad světem, v symbolice je koule zosobněním umění a svobodných umění. V pohanském prostředí koule vyjadřovala univerzálnost božstev, koule je též atributem Apollóna. Kupříkladu kulatý hvězdný globus je personifikovanou astronomií, která bývala jedním ze zmíněných svobodných umění. Kulatý je i fotbalový míč a v gastronomii se takto geometricky líbivě nazývá pochoutka nazývá knedlík.

KNEDLÍK KULATÝ JAKO ZEMĚKOULE je známý po celém světě, ať už se mu říká knedlík, šiška, knedlík, buchtiček, kofta, šišče, dumpling, kebab, boullotte, knedla, hüttes, kubbe, schnapess, polpeten, gnocchios, korma, kjufteta, klump, keftedy, klotz, knödel, hebes či pao c'.

PRO ČEMU se ve světové gastronomii říká knedlík, může být malé jako třešně, velké jako míč, kulaté, ale i podlouhlé, dokonce i stlačené jako plácník. Knedlík býval jídlem chudých, byl a je pokrmem každodenním a běžným, ale i pokrmem svátečním ražinovaným. Je to jídlo na přípravu nenáročnou, ale jeho příprava může být i složitá a komplikovaná. Knedlík může být slaný i sladký, může být hlavním jídlem, přílohou, vložkou do polévky i dezertem. Knedlík se podává samostatně, ale i s přílohami. Vaří se, smaží, peče a můžeme ho jíst teplý i studený.

KNEDLÍK JE NÁRODNÍM JÍDLEM mnoha národů.

V Německu si na knedlíkách pochutnávají nejen v Bavorsku, ale také se Franciích, v Durynsku, Sasku či Anhaltsku. V Burgundsku milují knedlíky vařené s husí krví, v Alsasku a Lotrinsku se jedí s kysalým zelím. A v Rakousku? V Tyrolsku, Salcburksku či Horním Rakousku je knedlík „chlebein každodenním“. A to se nezmiňuji o Čechách a invenci českých kuchařek devatenáctého století, které vystavěly piedestal dnešní slávy vídeňské kuchyně.

PŘI ZMÍNCĚ o naší české kuchyni každého asi napadne nejznámější z našich jídel, tedy vepřo, knedlo, zelo. To, že tradice vaření knedlíků je pěkně stará, dokumentuje i kazatel Jan Hus, na romantických malbách zpodobňovaný jako hubený a vysoký asketa s bradkou a v dlouhém černém plášti. Pravý opak je pravdou – byl to malý a kulatý mužiček. To však není nijak důležité. Mnohem zajímavější je, že se už před šesti sty lety Jan Hus vyjadřoval ke „gastronomickým otázkám“ a hlavně k čistotě českého jazyka: *Tiž nyní bodni by byli mrskanie Pražané a jiní Čechové jenž odpočívají zesty a odpoly německy říkajíčieb knedlík za šišku.*

ZA HUSA, TEDY VE STŘEDOVĚKU, se vařily nejrůznější druhy knedlíků – z mouky, z bílého chleba, na stoly šlechticů a měšťanů se dostávaly knedlíky rýžové, sýrové, mandlové, knedlíky míchané na páni, jakési nebeské knedlíky i knedlíky z kapesníku, které se patrně vařily v látkovém ubrousku.

V TYROLSKU MAJÍ o původu či zrození knedlíků starou pověst. Jednu chudou hostinskou přepadli v noci lupiči a rozkázali jí připravit něco dobrého k večeři. Vystrašená a nešťastná žena měla v kuchyni jen zbytky, tak smíchala chleba, slaninu, salám, vajíčka, mléko, cibuli a sůl. A tyrolské knedlíky byly na světě.

KDYŽ MLUVÍME O MINULOSTI knedlíků, můžeme si také připomenout dost jednoduchý recept na přípravu knedlíků z české šlechtické kuchařky z doby před čtyřmi sty lety: *Knedle švestkové takto máš dilati. Uvařiti švestek, usekati je, vyndat pecky, potom rozmořiti u vodě žemli, rozdrobiti a vraziti mezi to vejce, vobalovati to v mouce, smažiti na másle.*

ALE HISTORIE VYPRÁVÍ i o tom, že se české poselstvo v té době vsadilo o sto dukátů, že se dá uvařit něco takového jako švestkové knedlíky. Nizozemští oponenti totiž tvrdili, že to není možné. Čeští šlechtici pověření diplomatickými úkoly pravděpodobně už tehdy cestovali nejen bez manželek, ale i bez kuchaře a možná, že jen vypili příliš mnoho džbánků holandského piva nebo jeneveru, neboť škaradou ostudu utřžili, knedlíky se jim nepovedly.

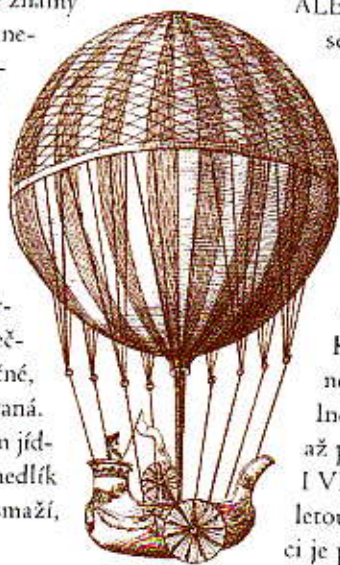
KNEDLÍKY – to není jen Evropa. Knedlíky na nejrůznější způsoby se vaří od Japonska přes Čínu, Indii, Sibiř, Pyrenejský poloostrov, Britské ostrovy až po Ameriku a Austrálii.

I VE SLOVENSKÉ KUCHYNI mají knedlíky stárou tradici. Slané i sladké. Na Gemeru i v Revúci je plnilí uzenným masem a škvarky a už před dvěma sty lety byl bratislavský hostinec Lebelinger na Petržalce známý široko daleko pro své vynikající meruňkové knedlíky.

JEŠTĚ NĚCO o surovinách, ze kterých se knedlíky připravují: *Ačkoliv všechny ani nemůžeme vyjmenovat – obilniny, luštěniny, chleba, pečivo, brambory, vepřové, hovězí, telecí, skopové, jehněčí maso, drábež, zvířina, ryby, uzenné maso, slanina, klobásy, tvaroh, máslo, strouhanka, ořechy, čerstvé i zavařené ovoce, marmelády, zelenina. Důležité je rovněž koření, a to jak čerstvé ze zahrádky, tak i exotické, dovážené jako zvláštní zboží z Orientu.*

V HORNÍM RAKOUSKU mají pořekadlo, že pokud nejsou alespoň jednou za den na stole knedlíky, zůstane člověk hladový. Místní milovníci knedlíků navíc tvrdí, že v pondělí se po masité neděli dobře hodí švestkové knedlíky, v úterý může být houskový knedlík s pečeným vepřovým, středa je ideální den na játrové knedlíčky, ve čtvrtek knedlíky se škvarky a kysalým zelím, pátek je typický den na krupicové knedlíky, v sobotu hospodyně uvaří knedlíky se slaninou a v neděli bude pečené hovězí s bramborovým knedlíkem.

TO BYLA KRÁTKÁ EXKURZE do minulosti knedlíků, ale nezapomínejte, že při jejich přípravě platí odnepaměti dodnes několik základních pravidel: *Na přípravu houskových knedlíků použijeme pečivo z předešlého dne. Na přípravu bramborových knedlíků použijeme moučné brambory, které se vařením rozšypají a dají se dobře rozmáchat nebo prolisovat.*



BRAMBORY vaříme většinou ve slupce. Na přípravu knedlíků nejsou vhodné klíčící brambory, protože obsahují velké množství solaninu, a ani mladé, nové brambory. Doporučuje se uvařit brambory ve slupce o den dříve. Na hustotu těsta má vliv stupeň uvaření brambor. Uvařené brambory mají být měkké, ale ne převařené.

NA PŘÍPRAVU bramborového těsta a jeho zahuštění používáme zejména pšeničnou mouku, bramborový škrob a vejčka. Těsto vždy osolíme. Jestliže není přiměřený poměr brambor a mouky, je těsto buď řídké a při vaření se rozvaří, nebo je tvrdé. Proto by měla mouka tvořit asi třetinu těsta. Při zdlouhavé přípravě těsto ztuhne, a to je důvod, proč se nemůže uchovávat. Při děláni knedlíků si musíme uvědomit zásadu, že suché knedlíkové těsto tvarujeme suchýma rukama poprášenýma moukou a vlhké knedlíkové těsto rukama namoženýma do studené vody. Také knedlíky z masa tvarujeme mokřýma rukama. Při vykrajování těsta lžící ji namáčíme do studené vody. Těsto se pak nebude lepit.

KYNUTÉ KNEDLÍKY je vhodné připravovat ze surovin, které mají pokojovou teplotu. Kvasnice před použitím rozmícháme v trošce vody nebo vlažného mléka a teprve potom je vmícháme do předepsaného množství tekutiny. Když vyndáváme kynuté knedlíky z vody, propichujeme je vidličkou, aby nesplaskly a nezmenšil se jejich objem. Při vaření knedlíky občas promícháváme vařečkou, aby se neslepily.

VĚTŠÍ KNEDLÍKY klademe do vařící osolené vody vrchní částí dospod a přibližně v polovině doby vaření je obrátíme. Knedlíky mícháme a obracíme velmi opatrně, aby se nerozpadly. Když se knedlíky ve vodě rozpadají, může to mít několik příčin. Buď jsme použili příliš mnoho tekutiny, málo mouky nebo dali menší počet vajec (jestliže do tohoto druhu knedlíků patří). Když je těsto moc měkké, přidáme víc mouky, nebo knedlí-

ky těsně před vařením ještě obalíme v prosáté hladké mouce. **ABYCHOM SI BYLI JISTI**, že se nám knedlíky při vaření nerozpadnou, můžeme je zabalit do alobalu potřeného máslem nebo olejem. Tak knedlíky nepříjdu přímo do styku s vodou a navíc si zachovají všechny chutě, protože se nic nevyvaří do vody.

DOBA VAŘENÍ knedlíků se v receptech uvádí jen orientačně. Vždy závisí na jejich velikosti a na hustotě připraveného těsta. V Tyrolsku mají přísloví, že dobří býci a dobré knedlíky vstávají sami. Tedy, když knedlíky vyplavou na povrch vody, jsou uvařené. Je však lepší je před vyndáním ještě tak 2 až 3 minuty povařit.

PO CELOU DOBU se voda musí vařit jen jemně a pomalu, nikdy ne prudce. Francouzi mají pro takovýto způsob varu krásný výraz *mihot*. Jakmile se voda vaří příliš prudce, přilijeme do ní tolik studené vody, abychom zmírnili var. Přestat vařit se však voda nesmí. Pokud si nejsme délkou vaření jisti, můžeme uvařit jeden knedlík na zkoušku. Knedlíky z vody vyndáváme děrovanou naběračkou, vařené dáme okapat na sítko, smažené na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

NA PŘÍPRAVU OVOCNÝCH KNEDLÍKŮ používáme pouze ovoce prvotřídní kvality, raději tvrdší než měkké. Mražené ovoce obsahuje příliš mnoho tekutiny, a tak se nám mohou knedlíky rozpadávat. Knedlíky se mohou rozpadávat i tehdy, když není těsto dobře uzavřené, nebo zůstala ve spojích mouka.

KNEDLÍKY PLNĚNÉ ovocem vaříme nepřikryté, a jestliže chceme jejich chuť ještě vylepšit, přidáme do mírně osolené vody vanilku, vanilinový cukr, popřípadě polévkovou lžici tuzemského rumu.

ZBYLÉ KNEDLÍKY můžeme příští den podávat ohřáté, nakrájené na plátky a polité přepuštěným máslem nebo osmažené s vejčkem, mohou být slané i posypané práškovým cukrem.



V této kuchařce najdete dvě stě osmdesát receptů na knedlíky z celého světa. Při jejich přípravě Vám přeji hodně úspěchů, fantazie, inspirace a potěšení pro oči, nos i ústa. Dobrou chuť!

Vladimír Tomčík

KNEDLÍKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ



KNEDLÍČKY DO POLÉVEK
strana 9



KNEDLÍKY JAKO HLAVNÍ JÍDLO

*Knedlíky z bověžího masa
strana 44*

*Knedlíky z telecího masa
strana 60*

*Knedlíky z vepřového masa
strana 66*

*Knedlíky z různých druhů masa
strana 74*

*Knedlíky z drůbčího masa
strana 100*

*Knedlíky ze skopového a jehněčího masa
strana 106*

*Knedlíky ze zvěřiny
strana 112*

*Knedlíky z masných výrobků
strana 118*

*Knedlíky z ryb
strana 132*

*Knedlíky ze zeleniny
strana 142*

*Sýrové knedlíky
strana 156*

*Houbové knedlíky
strana 162*

*Knedlíky bez masa
strana 170*



KNEDLÍKY JAKO PŘÍLOHY
strana 183




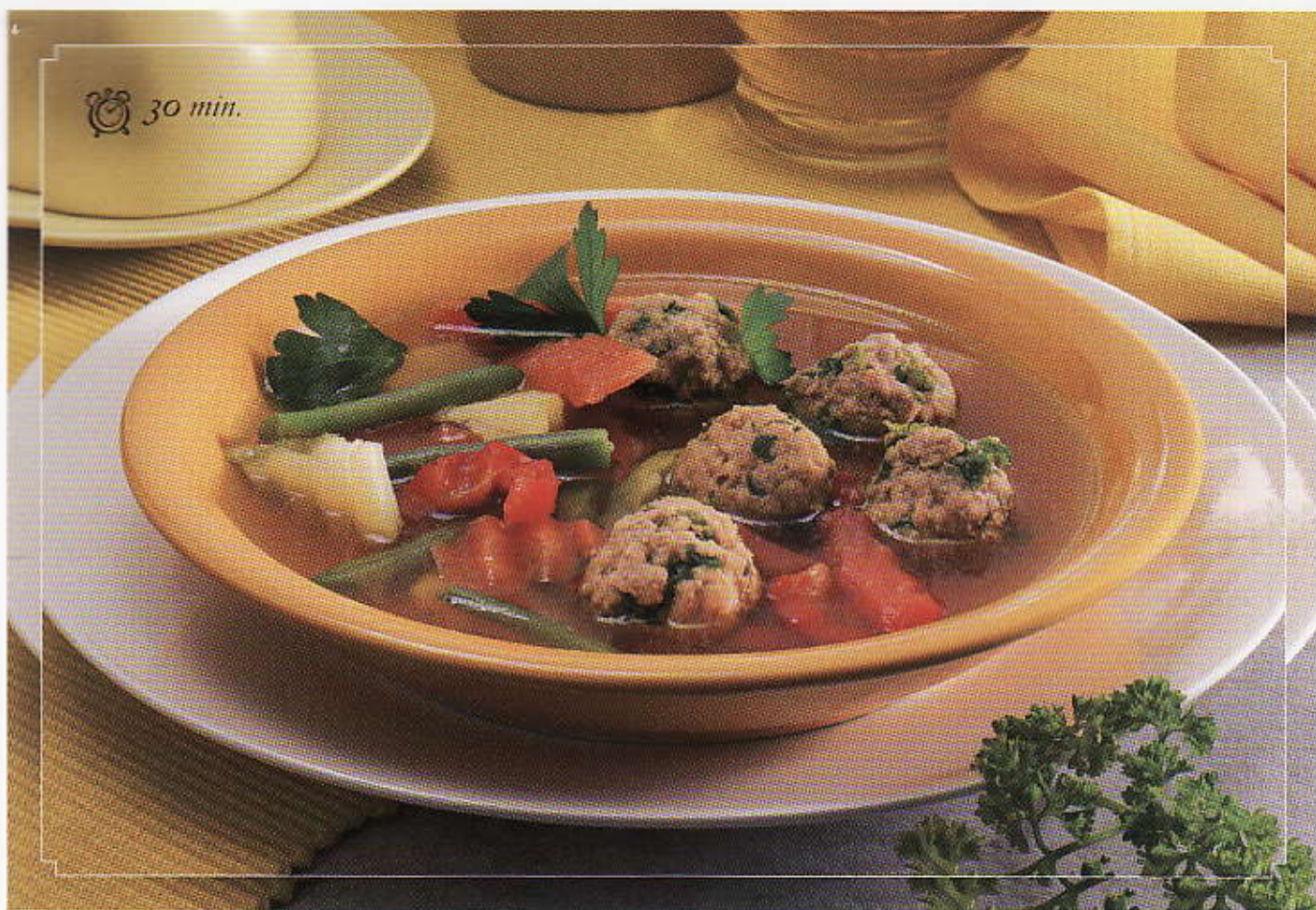
SLADKÉ KNEDLÍKY
strana 207

KNEDLÍČKY DO POLÉVKY

DO ČIRÝCH MASOVÝCH vývarů dáváme jako vložky vlasové nebo silnější nudle, mušličky, flíčky či jiné druhy těstovin, vaječný žloutek, pirožky, noky a nočky, krupicový svítek, nejrůznější závitky či nastrouhanou kořenovou zeleninu. Do polévky můžeme dát zátěpku, ovesné vločky, opečené a osmažené pečivo a chléb, vaječnou sedlinu, kapání, rýži, kroupy, těstovinou rýži, ale pouze játrové knedlíčky dodají hovězí

polévce neopakovatelnou chuť. Můžeme si pochutnat na masovém vývaru s knedlíčky masovými, sýrovými, knedlíčky připravenými z nejrůznějších obilnin, na fritovaných houskových knedlíčkách, či na knedlíčkách s přísadami, jaké nás napadnou. Knedlíčky jsou vynikající vložkou i do nejrůznějších zeleninových polévek, do polévek z luštěnin, ale i do polévek sladkých – ovocných.



 30 min.


Suroviny

150 g vepřového masa,
100 g hovězího masa, 1 vejce,
1 lžička mouky, 1 lžička strouhanky,
1 lžička mleté sladké papriky,
1 lžička majoránky, 1 lžička
mletého černého pepře, malý
svazek petrželeové natě, sůl

Polévka


1 l zeleninového vývaru,
200 g mrkve, 100 g zelených
fazolek, 2 mladé kedlubny,
2 brambory, 1 červená
paprika, sůl

KNEDLÍČKY Z MÍCHANÉHO MASA

v polévce se zeleninou...

MASO OČISTÍME, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky, strojkem na maso umeleme. Lístky petrželky opereme, osušíme a nasekáme nadrobno. Mleté maso smícháme s vejcem, nasekanou petrželkou, prosátou moukou a strouhankou, mletou sladkou paprikou, majoránkou, mletým černým pepřem a solí. Hmotu dáme do mísy a necháme půl hodiny na chladném místě odpočívat.

OČISTÍME MRKEV, brambory a mladé zelené fazolky, z červené papriky odstraníme semena a semeník, opereme, nakrájíme a dáme vařit do zeleninového vývaru. Mokřýma rukama tvarujeme z masové hmoty knedlíčky velké jako pingpongový míček, vložíme do polévky a pomalu vaříme asi


 10 minut. Lístky petrželky opereme, nasekáme nadrobno a posypeme jimi polévku.



KNEDLÍČKY NA TISÍČ ZPŮSOBŮ



SÝROVÉ KNEDLÍČKY...

CIBULI OČISTÍME, nasekáme nadrobno a necháme zesklivatět na rozpáleném másle. Eidam nakrájíme na kostičky a smícháme s parmezánem. Den staré pečivo nakrájíme na kostky a smícháme s cibulí, sýrem, nastrohaným muškátovým oříškem, mlátým pepřem, libečkem, moukou a solí. Vešce rozšleháme s mlékem, nalijeme na připravené a ochucené kousky pečiva. Hmotu dobře promícháme, dáme do misky, zakryjeme a necháme  půl hodiny odpočívat. Tě-

sto ještě jednou promícháme, mokrýma rukama vytváříme knedlíčky, z nichž pomocí vidličky tvarujeme placky.

NA PÁNVI ROZEHŘEJEME máslo s olejem a placičky ze všech stran osmažíme do zlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.


PODÁVÁME S HOVĚZÍM nebo jiným masovým vývarem a posypeme opranou, nasekanou pažitkou.



Suroviny

200 g housk nebo rohlíků,
150 g tvrdého sýru (eidam),
50 g nastrohaného
parmezánu, 2 vejce,
1/8 l mléka,
1 cibule, 2 lžiče másla,
1 lžiče mouky, 1 lžička
mlátého černého pepře,
1 lžička libečku,
špetka nastrohaného
muškátového oříšku,
máslo a olej na smažení,
svazček pažitky, sůl




 25 min.

JÁTROVÉ KNEDLÍČKY...


Suroviny

250 g hovězích jater,
5 housek nebo rohlíků,
1/8 l mléka, 2 vejce,
3 lžice másla, 1 malou
šalotka, 1 lžice kukuřičného
škrobu, 1 lžička majoránky,
1 lžička mletého bílého
pepře, svazček zelené
petrželové natě, svazček
pažitky, sůl

PECIVO Z PŘEDEŠLÉHO dne nakrájíme na kostky, osolíme a zalijeme vlažným mlékem. Po změknutí vymačkáme přebytečnou tekutinu. Šalotku oloupeme, najemno nakrájíme a osmažíme na rozehřátém máse. Lístky petržele a pažitku opereme, nadrobno nasekáme a smícháme s namočeným pečivem. Pažitku nakrájíme nadrobno. Hovězí játra opereme, osušíme papírovou utěrkou, odbláňme a nožem naškrábáme. Játra smícháme s vejcem, bramborovým nebo kukuřičným škrobem, majoránkou a mletým bílým pepřem. Hmotu dobře promícháme a vytvoříme z ní osm knedlíčků.


OSOLENOU VODU přivedeme do varu, vložíme do ní knedlíčky a  25 minut pomalu

na mírném ohni vaříme. Vyndáváme děrovanou naběračkou a necháme na sítku okapat. Jádrové knedlíčky rozdělíme na talíře a přelijeme vroucím masovým vývarem. **JÁTROVÉ KNEDLÍČKY** můžeme vařit také přímo v polévce. Polévka tak dostane zvláště příjemnou, kořeněnou příchut'. Polévku s jádrovými knedlíčky nakonec posypeme omytou nasekanou pažitkou.



KNEDLÍČKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ




 20 min.

MASOVÉ KNEDLÍČKY s parmezánem a makarony...

HOVĚZÍ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umeleme na masovém strojku. Chléb bez kůrky namočíme do mléka a po změknutí vymačkáme přebytečnou tekutinu. Lístky petrželky opereme, osušíme a najemno nakrájíme. Mleté maso smícháme s chlebem namočením v mléce, vejcem, utřeným stroužkem česneku, parmezánem, mletým černým pepřem a nastrohaným muškátovým oříškem. Solíme jen opatrně, protože parmezán je dostatečně sláný.

MAKARONY NALÁMEME a uvaříme v osolené vodě s troškou oleje. Scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Pažitku opereme a nakrájíme najemno. Silný masový

vývar uvedeme do varu, mokrýma rukama vytvoříme malé knedlíčky, vložíme je do polévky a vaříme  7 až 8 minut.

POLÉVKU PODÁVÁME s knedlíčky, uvařenými makarony a pažitkou. Podle chuti ještě posypeme nastrohaným parmezánem.



Suroviny

250 g hovězího masa,
2 krajíčky bílého chleba,
1 dl mléka, 1 vejce,
1 stroužek česneku,
2 lžičce parmezánu,
1 lžička mletého černého
pepře, špetka nastrohaného
muškátového oříšku,
svazek petrželky, sůl

Polévka

1 l silného masového vývaru,
100 g makaronů, parmezán
na posypání, svazek
pažitky

ZELNÉ KNEDLÍČKY...

ZELÍ OČISTÍME, opereme, nakrájíme na nudličky, osolíme, necháme odstát a pomocí vymáčkáme přebytečnou šťávu. Zelí rozdusíme na rozpáleném husím sádle, necháme vychladnout, přidáme prosátou macesovou moučku, nastrouhaný muškátový oříšek, krystalový cukr, vejce a dobře propracujeme. Hmotu naplníme do mísy, přikryjeme a dáme na 30 minut do chladničky.

VODU OSOLÍME a uvedeme do varu. Mokrýma rukama tvarujeme knedlíčky, které vložíme do vody a pomalu vaříme asi 5 až 8 minut. Děrovanou naběračkou knedlíčky vyndáme a necháme na sítku okapat. **PODÁVÁME S BORŠČEM** nebo zeleninovou polévkou.

*Suroviny*

500g zelí, 100g macesové moučky, 1 vejce, 4 lžičce husího sádla, špetka nastroubaného muškátového oříšku, 1 lžička krystalového cukru, sůl

*Suroviny*

KNEDLÍČKY Z ČERVENÉ ŘEPY

v masovém vývaru...

SUCHÝ BÍLÝ CHLÉB bez kárky jemně nastrouháme a prosejeme. Řepu oloupeme a omyjeme. Asi třetinu nastrouháme na struhadle a zbytek nakrájíme na nudličky. Jemně ustrouhanou řepu smícháme se strouhankou a spolu s máslem, moukou, žloutky, mletým pepřem a solí vypracujeme na hladkou hmotu.

ŠTÁVU A NUDLIČKY z řepy uvedeme do varu. Z připravené hmoty tvarujeme mokrýma rukama knedlíčky velké jako švestky, vložíme je do řepné šťávy a vaříme asi 15 minut. **DĚROVANOU NABĚRAČKOU** vybereme kousky řepy i knedlíčky a vložíme je do vařícího masového vývaru. Pažitku opereme, nakrájíme a přidáme do polévky.



500g červené řepy, 100g suchého bílého chleba bez kárky, 50g másla (1 žloutek), 2 žloutky, 100g mouky, špetka mletého černého pepře, 1 lžička žloutky, sůl

KNEDLÍČKY Z OVESNÝCH VLOČEK...

MÁSLO UŠLEHÁME s vejcem, přidáme ovesné vločky a sůl. Přidáme tolik mléka a tolik strouhanky, aby vzniklo husté těsto. Procentujeme, těsto dáme do mísy, přikryjeme a vložíme na 30 minut na chladné místo. **DVĚMA LŽIČKAMI** namočenými do studené vody tvarujeme knedlíčky, vložíme je do

vroucí polévky a na mírném ohni vaříme asi 5 až 6 minut.

KNEDLÍČKY Z OVESNÝCH vloček jsou vhodnou vložkou do polévky ze zeleného hrášku nebo zelených fazolek a hodí se i do jiných druhů zeleninových polévek.

*Suroviny*

1100 g ovesných vloček, 1 dl mléka, 1 vejce, 2 lžičce másla, 3 lžičce strouhanky, sůl

KNEDLÍČKY DO POLÉVKY


 30 min.


Suroviny

400 g hovězího masa,
40 g rýže, 1 vejce,
špetka mléčného černého pepře,
sůl

Polévka

70 g mrkve, 70 g celeru,
70 g petržele, 70 g póru,
4 lžíce rajského protlaku
svazek zelené petrželky, sůl

KNEDLÍČKY Z HOVĚZÍHO MASA v zeleninové polévce...

RÝŽI PROPLÁCHNEME, scedíme, uvaříme v dvojnásobném množství vody a necháme vychladnout. Mrkev, celer, petržel a pór očistíme, opereme a nakrájíme nadrobno. Zeleninu vložíme do osolené vody a uvaříme doměkka.

HOVĚZÍ MASO odblaníme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a najemno umeleme na masovém strojku. Mle-

té maso smícháme s uvaženou rýží, ve mletým černým pepřem a podle potřeby žeme ještě přisolit.

MOKRÝMA RUKAMA vytváříme kuličky, vložíme do vařící polévky a na něm ohni vaříme asi 6 až 8 minut. Zelené petrželky opereme a nasekáme na no. Nakonec do polévky přimícháme protlak a nasekanou petrželku.






KNEDLÍKY NA TISÍC ZPŮ




KNEDLÍČKY ZE SKOPOVÉHO MASA

v perské polévce...

ŽLUTÉ FAZOLE den předem opereme a zalijeme studenou vodou. Druhý den opereme rýži a necháme ji  tři hodiny namočenou ve studené vodě. Asi čtvrtinu rýže použijeme do masových knedlíčků.

SKOPOVÉ KOSTI opereme, zalijeme studenou vodou, přidáme namočené fazole, pomalu vaříme asi  dvě hodiny. Uvařené kosti vyloučíme. Lístky petržele opereme a nasekáme. Kopr opereme a také najemno nasekáme. Cibuli oloupeme, nastrouháme na struhadle, špenátové listy očistíme, důkladně opereme pod tekoucí vodou, nakrájíme na kousky a s procezenou rýží, mletým černým pepřem, zelenou petrželkou a koprem vložíme do polévky. Osolíme a ještě asi  půl hodiny povaříme.

SKOPOVÉ MASA odblaníme, opereme, osušíme kuchyňskou papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a strojkem na maso dvakrát najemno umeleme. Cibuli oloupeme a nastrouháme na struhadle. Maso důkladně promícháme se zbytkem rýže, nastrouhanou cibulí, citrónovou kůrou, kurkumou a solí. Z masové hmoty tvarujeme mokřýma rukama knedlíčky velké jako třešně, vložíme do vroucí polévky a asi  čtvrt hodiny vaříme.



 30 min.




Suroviny

250 g skopového masa,
1 cibule, 1 vejce,
1 lžička nastrouhané kůry
z chemicky neošetřeného
citrónu, 1 lžička
kurkumy, sůl

Polévka

1000 g skopových kostí,
100 g žlutých fazolí,
100 g dlouhozrnné rýže,
200 g špenátu, 2 cibule,
1 lžička mletého černého
pepře, svazek zelené
petrželky, malý svazek
kopru, sůl


 35 min.


Suroviny

150 g kováččích jater,
1 houska nebo rohlík,
80 g hladké mouky,
1 cibule, 1 stroužek česneku,
3 vejce, 3 lžíce strouhanky,
2 lžíce nasekané zelené
petrželky, 1 lžička
majoránky, špetka mletého
černého pepře, svazček
pažitky, strouhanka na
obalování, olej na smažení,
sůl

OBALOVANÉ JÁTROVÉ KNEDLÍČKY...

PĚČIVO Z PŘEDEŠLÉHO dne nakrájíme na kostky, zalijeme vodou a po chvíli, když změkne, přebytečnou tekutinu vymačkáme. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme a nasekáme najemno. Hovězí játra odblaníme, opereme, osušíme kuchyňskou papírovou utěrkou, nakrájíme a smícháme s namočeným pečivem. Umeleme strojkem na maso nebo rozmixujeme. Cibuli oloupeme a najemno nakrájíme. Na pánvi rozehejeme olej, nakrájenou cibulku na něm osmažíme, odstavíme z ohně a necháme vychladnout. Česnek oloupeme, rozetřeme se solí a smícháme s prosátou strouhankou, vejcem, majoránkou, mletým černým pepřem, solí a polovičkou nasekané zelené petrželky. Dáme do misky, zakryjeme a asi

na půl hodiny uložíme na chladné místo. **NA HLUBOKÝ TALÍŘ** dáme prosátou hladkou mouku a důkladně ji promícháme s nasekanými vejci. Na druhý talíř dáme zbytky prosáté strouhanky. Mokrými rukama tvarujeme z odpočaté hmoty menší knedlíčky, naplníme je do mouky s vejcem a nakonec je obalíme ve strouhance.

VE FRITÉZE NEBO hlubším hrnku rozpávejeme olej. Knedlíčky v něm smažíme dozlatova asi 4 minuty, vyndáme děrovanou naběhací sítkou a dáme na kuchyňský papír, který odvede přebytečný tuk.

USMAŽENÉ KNEDLÍČKY vložíme do horkého vývaru a posypeme opláchnutou a osušenou pažitkou.



KNEDLÍČKY Z VEPŘOVÉHO MASA...

LISTKY PETRŽELKY opereme, osušíme a nadrobno nasekáme. Maso očistíme, osušíme, nakrájíme na kostky a najemno umeleme s umletým vepřovým masem, vejcem, smetanou a prosátou strouhankou. Dochutíme mlékem, bílým pepřem, nastrohaným muškátovým oříškem a osolíme. Dokonale promícháme a z hmoty vytvoříme mokřýma rukama knedlíčky velké jako pingpongový míček.

VODU OSOLÍME a uvedeme do varu. Vložíme do ní knedlíčky, na mírném ohni vaříme 10 minut. Děrovanou naběračkou je vyndáme a necháme okapat. V druhé osolené vodě uvaříme domácí nudle s kapkou oleje, aby se neslepily a propláchneme studenou vodou. **NA TALÍŘE** rozdělíme vepřové knedlíčky i nudle a zalijeme hovězí polévkou. Na závěr ji posypeme opranou a nasekanou pažitkou.



Suroviny

250 g vepřového plecka,
2 lžíce strouhanky,
1 lžička smetany, 1 vejce,
1 lžička mléčho bílého
pepře, špetka nastrohaného
muškátového oříšku,
svazček petrželky,
sůl, 150 g domácích nudlí,
svazček pažitky

KNEDLÍČKY DO POLÉVKY



MACESOVÉ KNEDLÍČKY I...

DVA PLÁTY macesů rozlámeme na menší kusky a namočíme do vody. Po umytí je potřeme rukama přebytečnou tekutinou. Vezme ušleháme s husím sádlem, mletým pepřem a se solí. Zbylé macesy rozlámeme, umyjeme a prosejeme. Macesovou moučku smícháme s namočenými macesy a necháme 15 minut odpočinout.

DVOU RUKAMA tvarujeme malé kned-

líčky a vložíme je do vroucí slepičí nebo hovězí polévky. Přikryté vaříme na mírném ohni asi 15 minut.



Suroviny

4 pláty macesů, 4 vejce,
2 lžičky husího sádla,
špetka mletého černého
pepře, sůl



Suroviny

DRÁŽDANSKÉ KNEDLÍČKY DO POLÉVKY...

MLÉKO OHŘEJEME, osolíme, dochutíme mletým černým pepřem a nastrohaným muškátovým oříškem. Do mléka přisypeme prosátou mouku a za stálého míchání vaříme, dokud se hmota nezačne odlepovat ode dna hrnce. Odstavíme z ohně, necháme vychladnout a do těsta vmícháme rozšlehaná vejce.

OSOLENOU vodu uvedeme do varu. Pomouč-

něnými rukama tvarujeme z těsta nevelké knedlíčky, vložíme je do vody a pomalu vaříme 6 až 8 minut, dokud nevyplavou na povrch.

DĚROVANOU NABĚRAČKOU je vyndáme z vody, necháme na sítku okapat.

DRÁŽDANSKÉ knedlíčky podáváme s masovým vývarem posypaným nasekanou pažitkou nebo nasekanými lístky čerstvého libečku.

30 g mletý, 80 g másla
1 lžička, 1 šál mléka,
1 špetka, špetka mletého pepře,
1 špetka nastrohaného
muškátového oříšku,
masový vývar nebo čerstvé
pažitky, libeček, mouka, sůl



KRUPICOVÉ KNEDLÍČKY...

KRUPICI PROSEJEME a v misce umícháme s vajíčkem, máslem, mlékem a trošičkou soli. Přikryjeme utěrkou a necháme 20 minut odpočívat.

MASOVÝ VÝVAR uvedeme do varu, lžičkou namočenou do studené vody vykrajujeme z hmoty knedlíčky a vložíme je do polévky. Vaříme

8 až 10 minut a hned můžeme podávat. Do krupicových knedlíček můžeme přidat i nasekanou petrželku nebo nasekanou čerstvou pažitku.



Suroviny

30 g krupice, 1 vejce,
1 lžička másla, 3 lžičky
mléka, sůl



MANDLOVÉ KNEDLÍČKY...

ZLOUTKY ODDĚLÍME od bílků. Mandle spaříme vařící vodou, ochladíme, oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Promícháme rozšlehané žloutky, bílky osolíme a ušleháme z nich tuhý sníh. Ten opatrně vmícháme do mandlí se žloutky.

DVĚMA LŽÍCEMI namočenými do studené vody tvarujeme z hmoty knedlíčky a vložíme je do rozpáleného oleje na pánvi nebo ve fritéze.

Osmažíme dozlatova, děrovanou naběračkou vyndáme a položíme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

MANDLOVÉ KNEDLÍČKY podáváme při slavnostních příležitostech s čirým drůbežím nebo hovězím vývarem.



Suroviny

200g mandlí, 3 vejce,
olej na smažení, sůl



Suroviny

KNEDLÍČKY Z TMAVÉHO CHLEBA...

TMAVÝ CHLÉB z předchozího dne nakrájíme na menší kostky. Pór očistíme, omyjeme, osušíme, po délce rozřízneme, nakrájíme na kousky a podusíme na rozpáleném oleji. Lístky petržele opereme, osušíme a nasekáme. Máslo ušleháme s vejci, přidáme nakrájený pór, mletý černý pepř, prosátou strouhanku, osolíme a důkladně promícháme s kostkami tmavého chleba.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, mokřýma rukama tvarujeme knedlíčky, vložíme je do vody a pomalu vaříme asi 12 minut. Děrovanou naběračkou knedlíčky vyndáme a necháme na sítku okapat.

PODÁVÁME S LIBOVOLNÝM masovým vývarem, který posypeme umytou a nakrájenou pažitkou.

100g tmavého chleba,
100g póru, 5 lžíc másla,
2 vejce, 1 lžice nasekané
listy petržele, 1 lžice oleje,
1 lžička mletého pepře,
100g pažitky,
1 lžice strouhanky, sůl



KNEDLÍČKY Z ODPALOVANÉHO TĚSTA...

MÁSLO, SŮL a nastrouhaný muškátový oříšek dáme do mléka, uvedeme do varu, přidáme prosátou mouku a mícháme, pokud se hmota nezačne odlepovat ode dna hrnce. Nádobu odstavíme z ohně, necháme vychladnout a do hmoty vmícháme vajíčko.

OSOLENOU VODU přivedeme do varu. Dvěma lžícemi namočenými do studené vody tvarujeme knedlíčky, vložíme je do vody a pomalu vaříme asi 5 minut. Děrovanou naběračkou je vyndáme a necháme na sítku okapat.

KNEDLÍČKY Z ODPALOVANÉHO těsta jsou vhodnou přílohou do libovolné zeleninové polévky nebo do jarní polévky ze zeleného hrášku.



Suroviny

70g mouky, 1/8l mléka,
1 vejce, 1 lžice másla,
1 lžička nastrouhaného
muškátového oříšku, sůl



 25 min.



Suroviny

200 g krůtích jater,
1 houska nebo rohlík,
50 g másla (5 lžic),
1 cibule, 2 stroužky česneku,
1 vejce, 2 lžičky nasekané
zelené petrželky, 1 lžička
majoránky, 1 lžička
tymiánu, 1 lžička oregana,
špetka nletého černého pepře,
strouhanka na obalování,
svazek pažitky, sůl

KNEDLÍČKY Z KRŮTÍCH JATER *s bylinkami...*


PEČIVO Z MINULÉHO dne nakrájíme, namočíme do vody a po změknutí přebytečnou tekutinu vymačkáme. Krůtí játra opereme, nakrájíme na kostky, smícháme s namočeným pečivem. Maso umeleme strojkem na maso nebo rozmixujeme. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno, česnek rozetřeme se solí. Lístky petržele opereme, osušíme a najemno nasekáme. Cibuli necháme na másle zesklovatět. Když hmota trochu vychladne, přidáme strouhanku, česnek, petrželovou nať, vejce, majoránku, tymián, oregano a zamícháme. Hmota nesmí být tuhá, proto přidáváme jen tolik strouhanky, aby bylo těsto středně husté. Nakonec dochutíme mletým černým pepřem, promícháme, dáme do mísy,

zakryjeme a necháme asi hodinu odpočinout v chladném místě.

OSOLENOU VODU přivedeme do varu, mokrými rukama tvarujeme menší knedlíčky, vložíme je do vody a pomalu vaříme 15 minut. Děrovanou naběračkou knedlíčky vyndáme a dáme do polévky. Posypeme strouhankou a nasekanou pažitkou.

PODÁVÁME S POLÉVKOU z krůtích jater nebo i s hovězím vývarem.

KDYŽ MÁME VÍC hostů, můžeme knedlíčky z krůtích jater namazat i na plátky tenké krajované bagety, plátky slepíme a v horké polévce je z obou stran osmažíme dozlatova a podáváme zalité polévkou.


 30 min.

SVATEBNÍ POLÉVKA ZE SEVERNÍHO NĚMECKA s hrníčkovým knedlíčkem...

NA počátku přípravy této slavnostní polévky si připravíme hrníčkový knedlíček z vajec. Troubu předehřejeme na 180°C. Mléko ušleháme s vejci, troškou krystalového cukru a nastrouhaným muškátovým oříškem. Hrneček vymažeme máskem a nalijeme do něj vaječnou směs. Vložíme do trouby a ve vodní lázni necháme asi 20 minut. Vyndáme, knedlíček vyklopíme a opatrně nakrájíme na centimetrová kousky.

CHŘEST NEBO housku namočíme do vody a po změknutí vymačkáme přebytečnou vodu. Vepřové maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostičky a v masovém strojku najemno umele-

me. Mleté maso smícháme s namočeným pečivem, vejcem, mletým bílým pepřem a osolíme. Z hmoty vytvoříme mokřýma rukama knedlíčky (o průměru asi 1,5 cm), slepičí vývar uvedeme do varu, vložíme knedlíčky a pomalu asi 10 minut vaříme.

CHŘEST OLOUPEME seshora dolů, dolní dřevnatou část ulomíme, chřest nakrájíme na 1 až 2 cm silné kousky, opláchneme a v osolené vodě vaříme 12 až 15 minut.

CHŘEST VLOŽÍME do slepičího vývaru s uvařenými masovými knedlíčky a plátky hrnečkového knedlíčku. Zelenou petrželku opereme, lístky najemno nasekáme a přidáme do polévky.



Suroviny

500 g vepřového plecka, 1 houska
nebo rohlík, 1 vejce,
1 lžička mletého bílého pepře

Hrnečkový knedlíček

4 vejce, 1 dl mléka, 1 lžice
másla, 1 lžička krystalového
cukru, špetka nastrouhaného
muškátového oříšku

Polévka

250 g čerstvého chřestu,
1 lžice nasekané petrželky,
1 l slepičího vývaru, sůl



 25 min.




Suroviny

200 g libového vepřového masa, 2 rohlíky nebo housky, 50 g proužaté slaniny, 30 g másla (3 lžičky), 1 dl mléka, 1 vejce, 1 cibule, 1 lžička mouky, 1 lžička tymiánu, 1 lžička mletého bílého pepře, svazček zelené petrželky, sůl

KNEDLÍČKY S MLETÝM MASEM A SLANINOU...

VEPŘOVÉ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a najemno umeleme na masovém strojku. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno, uzenou slaninu nakrájíme na malé kostičky. Petrželové lístky opereme, osušíme a nasekáme. Pečivo z předešlého dne nakrájíme na kostky a zalijeme mlékem s rozšlehaným vejcem. Na pánvi rozehřejeme máslo a podusíme cibulku, přidáme nakrájenou slaninu a asi polovinu petrželové natě. Odstavíme z ohně a necháme trochu vychladnout. Přidáme pečivo, mleté maso, mouku, pepř, tymián a sůl a vypracujeme hustou, pevnou hmotu. **MOKRÝMA RUKAMA** vytvoříme asi třicetimetřové knedlíčky, vložíme je do vroucí oso-


lené vody a  čtvrt hodiny vaříme. Pak je odrovanou naběračkou přendáme do horké masového vývaru.

POLÉVKU POSYPEME zbytkem nasekané zelené petrželky.




KNEDLÍČKY NA TISÍC ZPŮSO...




 30 min.

SLANINOVÉ KNEDLÍČKY

z jemné krupice...

O SOLENÉ MLÉKO ohřejeme, přidáme prosátou hrubou mouku. Za stálého míchání vaříme, dokud se hustá hmota nezačne odlepovat od dna hrnce. Odstavíme ze sporáku a necháme vychladnout. Z bílého chleba odřízneme kůrku a chléb nakrájíme na malé kostky. Na pánvi rozehtjeme máslo a spečeme na něm uzenou slaninu nakrájenou na kostičky. Přidáme nakrájený chléb a spečeme do zlatova. Do mouky s mlékem smícháme žloutek, z bílku ušleháme tuhý sníh. Ze všech přísad vypracujeme těsto, dáme do mísy, přikryjeme a necháme  půl hodiny odpočívat.

VOLEKÝMA RUKAMA vytvarujeme z hmoty malé knedlíčky, vložíme je do vroucí osolené vo-

dy a pomalu asi  čtvrt hodiny vaříme. Děrovanou naběračkou vyjmeme, necháme odkapat a podáváme s horkým vývarem posypaným opranou a nakrájenou pažitkou.



Suroviny

50g hrubé mouky,
20g bílého chleba bez kůrky,
50g uzené slaniny,
1/8 l mléka, 2 lžičce másla,
1 vejce, svazček pažitky, sůl

BRAMBOROVÉ KNEDLÍČKY

se slaninou...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme, ochladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Uzenou slaninu nakrájíme na kostičky, na pánvi vyškváříme, přimícháme na kostky nakrájené pečivo. Osušíme a smícháme prolisované brambory. Mladé pečivky zahustíme prosátou hrubou moukou a dobře propracujeme.

MOKRÝMA RUKAMA tvarujeme z těsta menší knedlíčky, které vložíme do vroucí polévky, vaříme 6 až 8 minut a hned podáváme.



Suroviny

3 brambory, 50 g uzené slaniny, 30 g másla, 1 starší houska nebo rohlík, 2 až 3 lžičky hrubé mouky, sůl



Suroviny

KNEDLÍČKY V BAREVNÉ FAZOLOVÉ POLÉVCE...

DEN PŘEDEM propláchneme různobarevné fazole a zalijeme je studenou vodou. Prorostlý vepřový bůček opereme, nakrájíme na kostky a spolu se scezenými fazolemi a vypeckovanými omytými švestkami uvaříme v masovém vývaru. Polévku dochutíme cukrem, octem a až nakonec osolíme.

ZATÍMCO SE POLÉVKA vaří, prosejeme mouku, přidáme mléko, vejce a vypracu-

jeme tuhé těsto. Pomoučenými rukama vytvarujeme menší knedlíčky, vložíme je do vroucí polévky a asi 10 minut je povaříme.

OLOUPEME BRAMBORY, nakrájíme je na kostky a dáme vařit do osolené vody. Vodu sceďíme, brambory dáme na talíře a zalijeme fazolovou polévkou s knedlíčky. Polévku posypeme nakrájenou řepíčkou.

200 g hrubé mouky,
100 ml mléka, 1 vejce,
mouka, sůl

Polévka

200 g různobarevných fazolí,
100 g brambor,
100 g vepřového bůčku
voda, 8 sušených švestek,
sůl masového vývaru,
cukr a lžička octa,
100 g červené řepy,
sůl na ozdobu, sůl



KUKUŘIČNÉ KNEDLÍČKY S BRYNZOU...

BRAMBORY oloupeme a uvaříme v malém množství osolené vody, vodu slijeme rozmačkáme brambory. Do brambor smícháme brynzou s kukuřičnou moukou a důkladně propracujeme. Knedlíčky nemusíme solit, protože brynzou bývá dost slaná.

POMOUČENÝMA RUKAMA vytvaruje-

me nevelké knedlíčky, vložíme do osolené vroucí vody a vaříme asi 8 až 10 minut. Děrovanou naběračkou knedlíčky vyndáme a necháme na sítku okapat.

PODÁVÁME SE ZELENINOVOU polévkou nebo polévkou ze zelených fazolek.



Suroviny

200 g kukuřičné mouky,
100 g brambor,
50 g brynz, mouka, sůl



30 min.



Suroviny

100g roblíků nebo housek,
50g uzené slaniny, 2 lžičce
másla, 1 cibule, 2 vejce,
1/8 l mléka, 1 lžičce
nasekané petrželové natě,
2 lžičce jemné krupice,
1 lžičce hladké mouky,
1 lžička majoránky,
1 lžička mletého
bílého pepře, špetka
nastrouhaného
muškátového oříšku,
olej na smažení, sůl

SMAŽENÉ SLANINOVÉ KNEDLÍČKY...

V EJCE ROZŠLEHÁME s mlékem, přimícháme jemnou krupici a necháme půl hodiny odpočívat. Cibuli oloupeme, nakrájíme najemno a slaninu nakrájíme na kostičky. Cibuli a slaninu osmažíme na trošce másla. Lístky petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Starší pečivo nakrájíme na malé kostky, smícháme s hladkou moukou, petrželkou, majoránkou, mletým bílým pepřem, nastrouhaným muškátovým oříškem a osolíme. Přidáme cibuli se slaninou, jemnou krupici s vejci, důkladně propracujeme, hmotu dáme do mísy, přikryjeme a necháme alespoň půl hodiny odpočívat na chladném místě.

VE FRITÉZE nebo na pánvi zahřejeme olej, mokrýma rukama vytvarujeme malé knedlíčky

a osmažíme je dozlatova. Děrovanou naběračkou knedlíčky vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

PODÁVÁME S MASOVÝM vývarem a posypeme petrželkou nebo nasekanou pažitkou.



KNEDLÍČKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ




 25 min.

KNEDLÍČKY V ZABÍJAČKOVÉ POLÉVCE...

CIBULI A ČESNEK oloupeme, cibuli nakrájíme na velice drobné kostičky a česnek utřeme se solí.

MASO OPEREME, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku najemno umeleme. K masu přidáme mletý černý pepř a smícháme s cibulí a česnekem. Z hmoty tvarujeme kuličky velké jako třešně

a obalíme je připraveným durynským těstem. Knedlíčky vložíme do vroucího masového vývaru a pomalu vaříme asi  20 minut. Do polévky přidáme na kolečka nakrájenou klobásku, nakrájenou játrovou paštiku a nakrájený vymačkaný obsah jelítka. Ještě chvíli povaříme s majoránkou, tymiánem a podle chuti přisolíme.



KNEDLÍČKY DO POLÉVKY



Suroviny

200 g vepřového masa,
100 g jelítka, 50 g paštiky,
50 g klobásky, 1 cibule,
2 stroužky česneku,
1 vejce, 1 kávová lžička
mletého černého pepře,
200 g těsta na durynské
knedlíky (str. 189),
1/4 l masového vývaru,
1 lžička majoránky,
1 lžička tymiánu,
1 lžička mletého černého
pepře, sůl



KOREJSKÉ KNEDLÍČKY

v masové polévce...

HOVĚZÍ MASO OPEREME, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostičky a na masovém strojku dvakrát umelíme najemno. Česnek očistíme a utřeme se solí. Mleté maso smícháme s česnekem, moučkou, sezamovým olejem, opranou, osušenou a nasekanou pažitkou a mletým černým pepřem. Mokrýma rukama vytváříme knedlíčky velké jako třešně a na oleji je smažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk. Uložíme je na teplé místo dokud neuvaříme polévku.

ODDĚLÍME ŽLOUTEK a bílek a každý žloutek smícháme s moučkou a troškou soli. Každé těstíčko osmažíme na oleji zvlášť ja-

ko palačinku a nakrájíme na silnější nudle. Očistíme a opereme pór, nakrájíme ho na kolečka, opereme pažitku a nadrobno nakrájíme. Česnek oloupeme a rozetřeme. Do vřoucího vývaru vložíme pór, česnek, kayský pepř a povaříme. Druhé vejce rozmícháme a zavaříme do polévky. Nakonec vložíme do polévky usmažené masové knedlíčky, nudle z osmaženého těstíčka a opranou nakrájenou pažitku.



25 min.



Suroviny

200 g hovězí svíčkové nebo masa z kýty, 1 stroužek česneku, 1 lžice mouky, 1 lžice sezamového oleje, 2 lžice nasekané pažitky, 1 lžička uletého černého pepře, olej na smažení, sůl

Polévka

1 l masového vývaru, 100 g póru, 1 stroužek česneku, 2 vejce, 1 lžice mouky, 1 lžička kayského pepře, 2 lžice nasekané pažitky, sůl

KNEDLÍČKY Z OVESNÝCH VLOČEK

s uzeným masem...

NA PÁŇVI na sucho opražíme ovesné vločky. Máslo utřeme a smícháme s vařeným uzeným masem nakrájeným na nejmenší kostičky (můžeme použít i šunku nebo klobásu), opraženými ovesnými vločkami, troškou mléka nebo polévky a osolíme. Hmotu dáme do mísy, přikryjeme a na hodině uložíme do chladničky.

Z VYCHLADLÉHO TĚSTA tvarujeme dvěma lžičkami namočenými do studené vody knedlíčky. Vkládáme je do vroucí polévky a na mírném ohni vaříme 3–6 minut. Vhodné jsou do polévky ze suchých fazolí nebo z jiných luštěnin.



Suroviny

80 g ovesných vloček,
100 g vařeného uzeného
masa, 1 vejce, 2–3 lžičce
mléka nebo masového
vývaru, 2 lžičce másla,
1 l zeleninové nebo fazolové
polévky, sůl



Suroviny

4 žloutky, sůl

Polévka

100 g bílého vína, 4 žloutky,
1 lžička bramborového
škrobu, 1 lžička
nastroubané kůry z
citronu,
1 lžička vanilinového
cukru, špetka mleté skořice,
bazalka

SNĚHOVÉ KNEDLÍČKY

ve vinné polévce...

BÍLÉ VÍNO SMÍCHÁME v hrnci s mletou skořicí, krystalovým cukrem, nastrouhanou citrónovou kůrou a vanilinovým cukrem. Víno přivedeme k bodu varu, bramborový škrob rozmícháme v trošce studené vody, přilijeme k polévce. Polévku necháme zhoustnout a odstavíme z ohně. Žloutky a bílky oddělíme, žloutky rozšleháme a vmícháme do polévky. Už nevaříme. BÍLKÝ JEMNĚ osolíme a ušleháme z nich tuhý sníh. Dvěma lžičkami namočenými do studené vody vytvoříme knedlíčky, vložíme je do

vroucí osolené vody a pomalu vaříme asi 3 minuty. Děrovanou naběračkou vyndáme, necháme na sítku okapat a vložíme do vinné polévky. Můžeme ozdobit lístky bazalky.

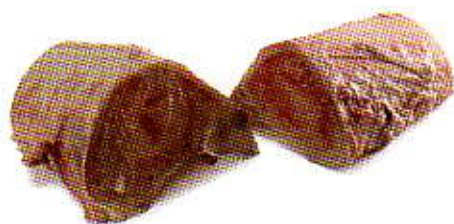


MORKOVÉ KNEDLÍČKY...

STARŠÍ BÍLÝ CHLĚB bez kůrky rozdrtíme a dáme do misky. Z kostí vyndáme masek, nasekáme nadrobno, smícháme s chlebovým vejcem, mletým bílým pepřem, špetkou nastroubaného muškátového oříšku a osolíme. Hmotu z petrželky opereme, osušíme a lístky

nasekáme. Hmotu umeleme nejemno strojkem na maso, smícháme s petrželkou a velice důkladně propracujeme.

POMOUCNĚNÝMA RUKAMA tvarujeme malé knedlíčky, vložíme je do horkého masového vývaru a pomalu vaříme asi 5 minut.

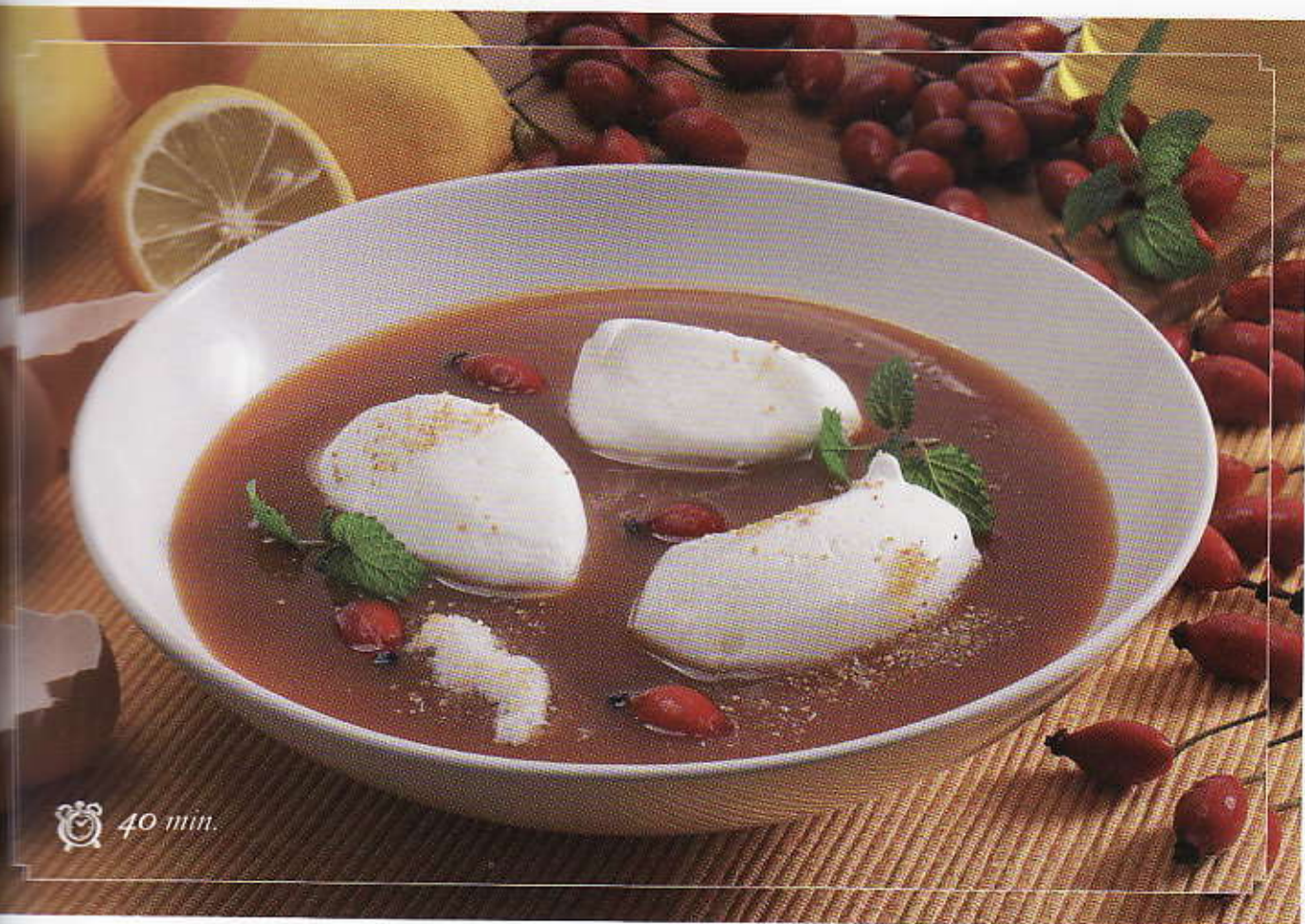


KNEDLÍČKY DO POLÉVKY




Suroviny

100 g bílého chleba bez
kůrky, 80 g hovězího
morku, 1 vejce, 1 lžička
mletého bílého
pepře, špetka
nastroubaného
muškátového
oříšku, svazček
zelené petrželky,
mouka,
1 l hovězího vývaru, sůl




 40 min.

KNEDLÍČKY V ŠÍPKOVÉ POLÉVCE z Harcu...

ŠÍPKY OČISTÍME, rozřízneme na poloviny, odstraníme jádérka a důkladně umyjeme ve vodě. Vyprané šípky vložíme do 1,5 l vody a uvedeme do varu. Přidáme nastrouhanou citrónovou kůru, vanilinový cukr a přikryté vaříme  hodinu a půl. Uvařené šípky propustíme přes jemné sítko a přidáme krystalový cukr. Přivedeme opět do varu a smícháme s bramborovým škrobem rozmíchaným v troše studené vody. Chvilku povaříme, odsta-

víme z ohně a když polévka trochu vychladne, vmícháme ušlehané žloutky.

BÍLKÝ UŠLEHÁME s cukrem a špetkou soli na tuhý sníh. Dvěma lžícemi namočenými ve studené vodě tvarujeme knedlíčky, které vložíme do vroucí osolené vody. Vaříme asi  3 minuty na mírném ohni, vyndáme dřevěnou naběračkou, necháme okapat a rozdělíme na polévkové talíře. Můžeme ozdobit nasekanými lístky meduňky.



Suroviny

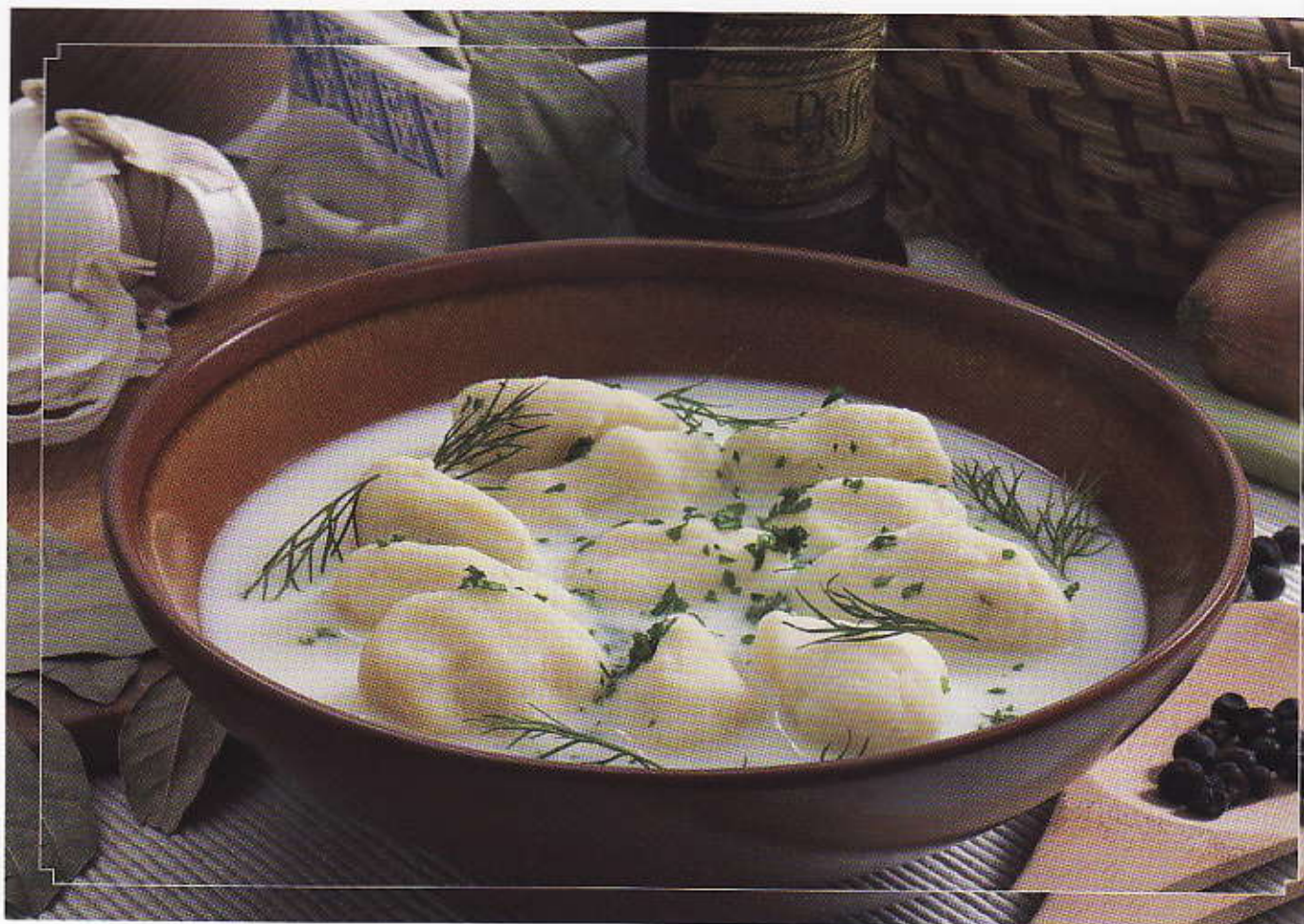
4 bílky, 2 lžičce krystalového cukru, sůl

Polévka

1 kg šípků, 2 žloutky,
4 lžičce krystalového cukru,
2 lžičce škrobu,
1 lžička nastrouhané kůry
z chemicky neošetřeného
citrónu, meduňka, 1 balíček
vanilinového cukru



KNEDLÍČKY DO POLÉVKY



Suroviny

300 g brambor, 50 g mouky,
3 stroužky česneku, 1 vejce,
špetka nastrobaného
muškátového oříšku, mouka,
sůl

Polévka

4 lžičky kmínu,
2 dl zakysané smetany,
30 g hladké mouky,
1 stroužek česneku,
4 kuličky černého pepře,
4 kuličky jalovce, 1 bobkový
list, svazček petrželky, sůl

ČESNEKOVÉ KNEDLÍČKY s kmínovou polévkou...

BRAMBORY UVAŘÍME ve slupce, ochladíme, oloupeme a ještě horké rozmačkáme nebo prolisujeme. Prosátou mouku smícháme s vejcem, očištěným česnekem rozetřeným se solí a dochutíme špetkou nastrohaného muškátového oříšku.

OSOLENOU vodu uvedeme do varu, z bramborové hmoty tvarujeme pomoučenými rukama knedlíčky, vložíme je do vody a pomalu vaříme asi 10 minut. Děrovanou naběračkou knedlíčky vyndáme a necháme je na sítku okapat.



K ČESNEKOVÝM KNEDLÍČKŮM uvaříme kmínovou polévku. Do litru vody dáme kmín, pepř, jalovčinky, očištěný a rozetřený česnek a pomalu vaříme asi půl hodiny. Polévku scedíme, zakysanou smetanu smícháme s hladkou moukou, vmícháme do polévky a opět uvedeme do varu. Asi po deseti minutách osolíme a do kmínové polévky vložíme uvařené česnekové knedlíčky. Lístky petrželky opereme a nasekáme nadrobno. Nasekanou petrželovou natí polévku posypeme. KMÍNNOU POLÉVKU můžeme na jaře dochutit mladými listy kopřivy, koprem nebo medvědí česnekem, který opereme, nasekáme a v polévce krátce povaříme.



PĚNOVÉ KNEDLÍČKY V PIVNÍ POLÉVCE...

SVĚTLÉ PIVO spolu s nastrouhanou citronovou kůrou, hřebíčkem, špetkou mleté skořice a krystalovým cukrem přivedeme do varu a chvíli na mírném ohni povaříme. Bramborový škrob rozmícháme v trošce studené vody a pивní polévku tím zahustíme. Za chvíli odstavíme z ohně.

VAJEČNÉ BÍLKY oddělíme od žloutků, žloutky ušleháme a vmícháme do polévky. Bílky ušle-

háme na tuhou pěnu. Osolenou vodu přivedeme do varu a dvěma lžícemi namočenými do studené vody tvarujeme knedlíčky, vložíme je do vody a na mírném ohni asi 3 minuty povaříme. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat.

PIVNÍ POLÉVKU rozdělíme na talíře a do každého dáme navrch lehké knedlíčky z ušlehaného bílku.



Suroviny


1 l světlého piva, 4 vejce,
2 lžičky krystalového cukru,
1 lžička bramborového škrobu,
1 lžička nastrouhané kůry,
2 čeněkky neošetřené
citronu, 1 hřebíček,
špetka mleté skořice, sůl



 15 min.

 35 min.



 25 min.



JABLKOVÉ KNEDLÍČKY...

MOUČNÁ JABLKA oloupeme, odstraníme z nich jádřince a najemno nastrojíme. Jablkové pyré smícháme s mlékem, rozpuštěným máslem, rozšlehanými vejci, cukrem, moukou a špetkou soli. Pokud jsou jablka příliš štiavnatá, přidáme víc mouky, aby se knedlíčky při vaření nerozpadly. Místo mouky můžeme použít i prosátou strouhanku.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, dvěma lžícemi namoženými do studené vody vytvarujeme knedlíčky, vložíme je do vody a vaříme, dokud nevyplavou na povrch.

DĚROVANOU NABĚRAČKOU vyndáme knedlíčky z vody, necháme na sítku okapat a podáváme s masovým vývarem.



Suroviny

700 g moučných jablek,
1/8 l mléka, 3 vejce,
1 lžice mouky, 1 lžice
krystalového cukru,
1 lžice másla, sůl



Suroviny

SMAŽENÉ TVAROHOVÉ KNEDLÍČKY...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, ochladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Přidáme najemno rozetřený tvaroh, opranou, osušenou a nasekanou pažitku, prosátou mouku, dochutíme pepřem, osolíme a vypracujeme hladké těsto. Vytvarujeme váleček, nakrájíme na kousky a z každého uděláme malý knedlíček, který vidličkou stlačíme.

NA PÁNVI ROZEHŘĚJEME olej a knedlíčky smažíme s obou stran dozlatova. Děro-

vanou naběračkou je vybereme a necháme odkapat na kuchyňském papíře.

PODÁVÁME S LIBOVOLNÝM masovým vývarem.



600 g brambor,
700 g tvarohu, 5 lžic
mouky, špetku mletého
černého pepře, svazček
pažitky, olej na smažení, sůl

MACESOVÉ KNEDLÍČKY II...

ODDĚLÍME žloutky od bílků. Žloutky rozmícháme s macesovou moučkou, solí a tuhým sněhem, který jsme ušlehali z bílků. Když nemáme macesovou moučku, macesy nalámeme, umeleme a prosejeme. Těsto důkladně propracujeme, naplníme do mísy, přikryjeme a dáme nejméně na 30 minut odpočívat do chladničky.

POKRYMA RUKAMA vytvarujeme knedlíčky o velikosti vlašských ořechů, vložíme je do

vroucí polévky a na mírném ohni pomalu vaříme asi 20 minut.

PODÁVÁME SE SLEPIČÍ polévkou nebo hovězím vývarem.



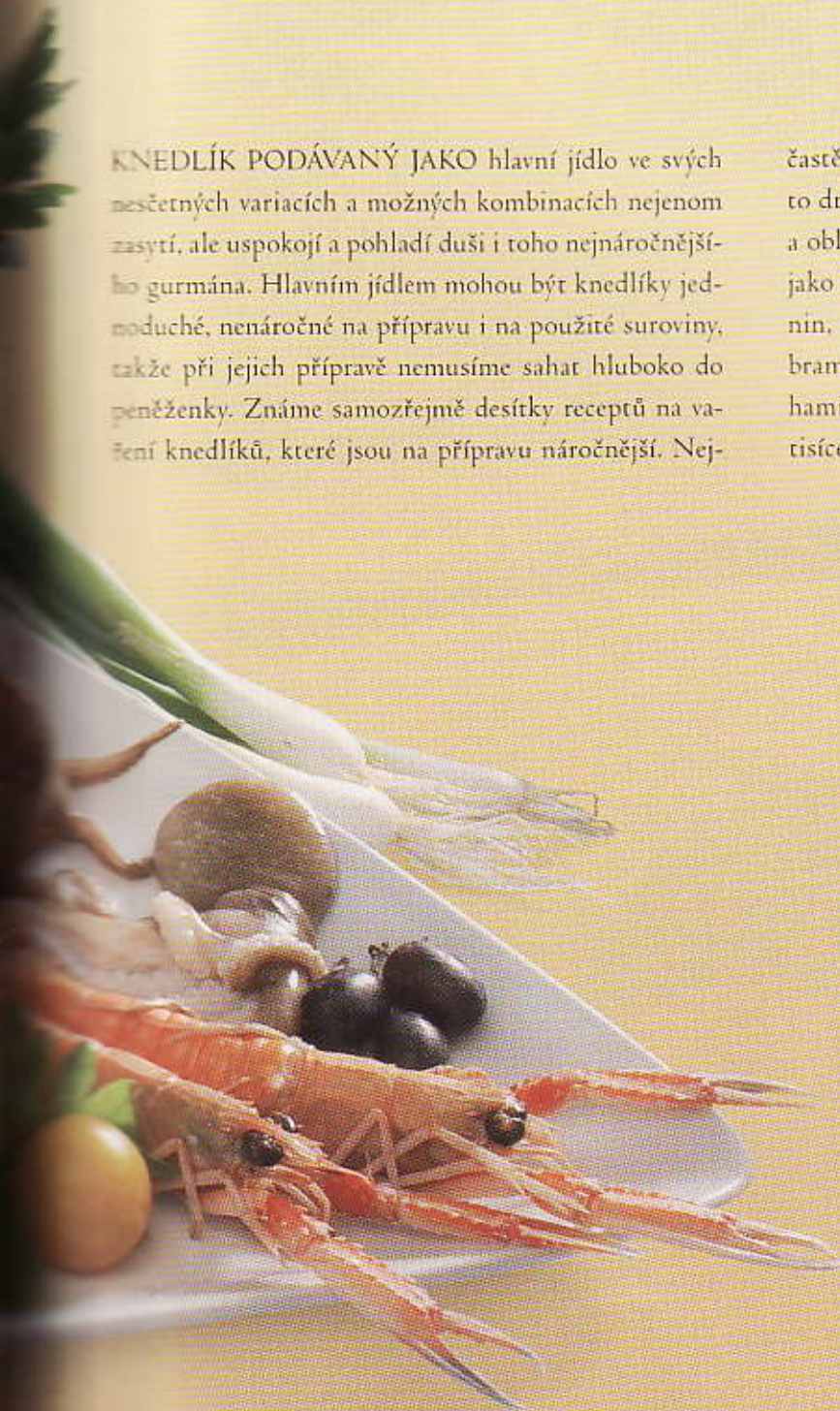
Suroviny

60 g macesové moučky,
2 vejce, sůl

KNEDLÍKY JAKO HLAVNÍ JÍDLO

KNEDLÍK PODÁVANÝ JAKO hlavní jídlo ve svých nesčetných variacích a možných kombinacích nejenom zasytí, ale uspokojí a pohladí duši i toho nejnáročnějšího gurmána. Hlavním jídlem mohou být knedlíky jednoduché, nenáročné na přípravu i na použité suroviny, takže při jejich přípravě nemusíme sahat hluboko do peněženky. Známe samozřejmě desítky receptů na vaření knedlíků, které jsou na přípravu náročnější. Nej-


častěji to bývají recepty orientální kuchyně. Ale oba tyto druhy knedlíků mají jedno společné – jsou chutným a oblíbeným jídlem na celém světě. Knedlíky podávané jako hlavní chod se připravují z obilnin, pečiva, luštěnin, všelijakých druhů masa, hub, nejrůznější zeleniny, bramborů. Můžeme je konzumovat samotné, s přílohami, omáčkami, zeleninovými saláty. Prostě existují tisíce a tisíce způsobů, tisíce možností a variací.



KNEDLÍKY Z HOVĚZÍHO MASA

 40 min.



 30 min.



MASOVÉ KNEDLÍKY v omáčce z kořenové zeleniny...

PEČIVO z předešlého dne nakrájíme na kostky. Vejce s máslem rozšleháme v mléce a nalijeme na nakrájené pečivo. Lístky petrželky opereme, osušíme a najemno nasekáme. Mletou směs smícháme s petrželkou, majoránkou, nastrouhaným muškátovým oříškem a solí, přidáme namočené pečivo a vypracujeme hladké těsto. Hmotu dáme do mísy, přikryjeme a necháme 15 minut odpočívat.

HOVĚZÍ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a v masovém strojku najemno umeleme. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno, česnek utřeme se solí. Na pánvi zahřejeme olej, osmažíme cibulku, přidáme mleté maso a podusíme. Odstavíme z ohně a k masu přimícháme utřený česnek, majoránku, nastrouhaný muškátový oříšek a sůl. Necháme vychladnout.

MOKRÝMA RUKAMA vytvoříme z těsta pláčky, do středu každé z nich dáme oříšek mletého masa, obalíme ho těstem a na pomoučněném válce vyválíme malé knedlíky. Osolenou vodu

přivedeme do varu, vložíme do ní knedlíky a na mírném ohni vaříme asi 15 minut. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat.

ZATÍMCO SE KNEDLÍKY vaří, připravíme omáčku z kořenové zeleniny. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Mrkev, celer, tuřín a petržel očistíme, opereme a nastrouháme na hrubém struhadle. Na rozehřátém oleji necháme cibuli zesklovatět, přidáme nastrouhanou kořenovou zeleninu a osmažíme. Podlijeme masovým vývarem a na mírném ohni vaříme ještě asi 10 minut. Zeleninu odstavíme z ohně, přimícháme zakysanou smetanu, dochutíme mletým bílým pepřem, podle potřeby dosolíme a ještě přihřejeme.

MASOVÉ KNEDLÍKY podáváme polité omáčkou. Vhodnou přílohou jsou vařené brambory, těstoviny nebo i jiný druh knedlíků.



Suroviny

300g hovězího masa,
200g housek nebo rohlíků,
100g mouky, 1/8l mléka,
50g másla, 2 vejce, 1 cibule,
2 stroužky česneku,
3 lžičce oleje, 1 lžička
majoránky, 1 lžička mletého
černého pepře, špetka
nastrouhaného muškátového
oříšku, 1 lžičce nasekané
zelené petrželky, mouka, sůl

Omáčka

1 cibule, 100g celeru,
50g mrkve, 50g tuřínu,
50g petržele, 1/4l masového
vývaru, 2 dl zakysané
smetany, 3 lžičce oleje,
1 lžička mletého bílého
pepře, sůl



Suroviny

300g hovězího masa,
200g housky nebo rohlíky, 2 vejce,
2 lžičce strouhanky, 1 lžička
muškátového květu, 1 lžička
mletého bílého pepře, olej na
smažení, sůl

Omáčka

2 rajčata, 1 zelená paprika,
1 žlutá paprika, 1 cibule,
2 stroužky česneku, 1 dl bílého
vina, 2 lžičce rajského protlaku,
1 bobkový list, 2 hřebíčky,
olej, sůl

KNEDLÍKY S KREOLSKOU OMÁČKOU...

HOVĚZÍ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku umeleme nahrubo. Rohlík nebo housku nakrájíme, namočíme do vody a po změknutí přebytečnou tekutinu vymačkáme. Mleté maso smícháme s namočeným pečivem, vejcem, mletým bílým pepřem, muškátovým květem a solí. Přidáme tolik prosáté strouhanky, aby vznikla tuhá hmota. Mokrýma rukama vytvoříme knedlíčky, které na pánvi osmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

RAJČATA A PAPRIKY omyjeme, rajčata nakrojíme u stopky do kříže, spaříme ve vaří-

cí vodě, ochladíme, oloupeme a nakrájíme na plátky. Zelenou a žlutou papriku rozpůlíme, odstraníme semena a semeníky a nakrájíme na silnější nudličky. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek utřeme se solí. Zeleninu dáme do výpeku, podlijeme vínem, přidáme nakrájenou cibuli a utřený česnek, rajský protlak, hřebíčky, rozdrobený bobkový list a podusíme. Na servírovací mísu připravíme kreolskou omáčku, na ni položíme osmažené knedlíčky. **PODÁVÁME S UVAŘENOU** rýží a černými fazolemi.



 45 min.



Suroviny


400 g hovězího masa,
100 g bílého chleba bez kůrky,
2 cibule, 4 stroužky česneku,
2 vejce, 1 lžička saturejky,
1 lžička mleté sladké papriky,
1 lžička mletého černého pepře,
mouka na obalování, olej na
smažení

Příloha

300 g rajčat, 2 dl masového
vývaru, svazček zelené
petrželky, sůl


TURECKÉ MASOVÉ KNEDLÍČKY...

HOVĚZÍ MASO očištíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku dvakrát najemno umeleme. Cibuli a česnek oloupe-me, cibuli nakrájíme nadrobno, česnek nasekáme. Z bílého chleba odkrojíme kůrku a chléb nakrájíme na kostičky.

MLETÉ MASO smícháme s polovinou nasekané petrželky, nakrájenými kousky chleba, vejci, cibulí, česnekem, mletou paprikou, saturejkou, pepřem a solí. Hmotu dáme do mísy, přikryjeme a uložíme na  půl hodiny do chladu odpočívat.

MOKRÝMA RUKAMA připravíme z hmoty malé knedlíčky, obalíme je v mouce a na rozpáleném oleji ve fritéze nebo na pánvi

osmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou knedlíčky vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

RAJČATA NAŘÍZNEME u stopky do křídla, vložíme na chvíli do vařící vody, ochladíme pod studenou tekoucí vodou, oloupeme a nakrájíme. Přidáme je k osmaženým knedlíčkům, podlijeme masovým vývarem, posypeme zbytkem petrželky, dochutíme mletým černým pepřem a osolíme. Asi  10 minut povaříme.

PODÁVÁME S RÝŽÍ, těstovinovou rýží nebo uvařenými těstovinami.



 30 min.

INDICKÝ KEBAB...

HOVĚZÍ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a dvakrát umeleme na masovém strojku. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek utřeme se solí. Mleté maso smícháme s vejci, nakrájenou cibulí, utřeným česnekem, kokosovou moučkou, kmínem, citrónovou šťávou, skořicí, karmínovou paprikou, kardamonem, hřebíčkem a solí. Hmotu dobře vypracujeme, dáme do

mísy, přikryjeme a uložíme alespoň na 1 hodinu do chladničky.

MOKRÝMA rukama tvarujeme asi třicetimetrové knedlíčky, které usmažíme na rozpáleném oleji ve fritéze nebo na pánvi dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

PODÁVÁME s čatni a chlebovými plackami, s libovolnou dušenou zeleninou nebo salátem z čerstvé zeleniny.



Suroviny

600 g hovězího masa, 2 vejce,
1 cibule, 2 stroužky česneku,
1 citrón, 1 lžička kokosové
moučky, 1 lžička drceného
kmínu, 1 lžička mleté skořice,
1 lžička kari, 1 lžička pálivé
mleté papriky, 1 lžička mletého
kardamomu, špetka mletého
hřebíčku, olej na smažení, sůl



KNEDLÍČKY Z HOVĚZÍHO MASA



 35 min.



Suroviny

500g vařeného hovězího masa
z polévky, 100g zeleniny
z polévky, 2 brambory,
1 houska nebo rohlík,
1 dl masového vývaru,
1 dl sladké smetany, 2 vejce,
2 stroužky česneku, 1 lžička
plnotučné hořčice, 1 lžička
majoránky, 2 až 4 lžičky
strouhanky, strouhanka na
obalování, olej na smažení, sůl

KNEDLÍČKY Z VAŘENÉHO hovězího masa...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, ochladíme pod tekoucí vodou a oloupeme. Pečivo z předchozího dne nakrájíme a namočíme do trošky masového vývaru. Po změknutí přebytečnou tekutinu vymačkáme. Česnek oloupeme a utřeme se solí. Maso nakrájíme na kostky a společně s uvařenou zeleninou z polévky a brambory umeleme na masovém strojku. Masovou hmotu smícháme s namočeným pečivem, vejci, majoránkou, česnekem, smetanou, hořčicí a případně i se solí. Přidáme tolik prosáté strouhanky, abychom mohli vypracovat husté těsto. Hmotu dáme do mísy, přikryjeme a uložíme na půl hodiny do chladničky.

MOKRÝMA RUKAMA vytvoříme menší

knedlíčky a obalíme je v prosáté strouhance, aby se nelepily. Na pánvi nebo ve fritě rozpálíme olej a knedlíčky v něm osmažíme do zlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

PODÁVÁME S VAŘENÝMI brambory a špenátem a špenátovou směsí jarní zeleninou.



KNEDLÍČKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ



MASOVÉ KNEDLÍČKY podle Lindströma...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, ochladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Hovězí maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a dvakrát umeleme na masovém stroju, aby bylo co nejjemnější. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Lístky petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Uvařené rozmačkané brambory smícháme s mletým masem, žloutky, cibulí, na malé kostičky nakrájenou sterilovanou červenou řepou, kapary, nasekanými ančovičkami nebo sardelovou pastou, polovinou petrželky, mletou sladkou paprikou, mletým černým pepřem a osolíme. **MOKRÝMA RUKAMA** tvarujeme menší

knedlíčky, které smažíme na rozpáleném oleji ve fritéze nebo na pánvi. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, aby okapaly.

ŠVÉDSKÉ KNEDLÍČKY nazvané podle Lindströma podáváme s opečenými brambory posypanými petrželkou a se zeleninovým salátem. Vhodnou přílohou je i nakládaná zelenina nebo sterilované okurky s koprem.



Suroviny

600 g hovězího masa,
250 g brambor, 100 g sterilované
červené řepy, 1 cibule,
1 dl smetany, 2 lžičky kaparů,
2 žloutky, 1 lžička mleté sladké
papriky, 1 lžička mletého
černého pepře, 4 ančovičky
nebo sardelová pasta, svazček
petrželky, olej na smažení, sůl



50 min



Suroviny

500 g hovězího masa,
2 cibule, 1 stroužek česneku,
5 lžíc sójové omáčky,
1 lžice oleje, 1 lžička mletého
závyoru, 1 lžička mletého bílého
pepře, olej na smažení, sůl

Příloha

500 g kompotovaných broskví,
2 lžice sójové omáčky, 1 lžička
koriandru, 2 hřebíčky, sůl

MASOVÉ KNEDLÍČKY *po orientálsku...*

HOVĚZÍ MASO očistíme, opereme, osušíme kuchyňským papírem, nakrájíme na kostky a dvakrát umeleme nejmenší na masovém strojku. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek rozetřeme se solí. Sójovou omáčku smícháme s rozetřeným česnekem, nastrouhaným závyorem, mletým bílým pepřem a olejem. Mleté maso promícháme s nakrájenou cibulkou a mokrými rukama tvarujeme asi pěticentimetrové kuličky. Knedlíčky dáme do sójové omáčky a na 1 hodinu uložíme do studena. Občas masové knedlíčky v omáčce krouživým pohybem promícháme, aby rovnoměrně nasály omáčku.


NA PÁNVI NEBO ve friterze rozpálíme olej,

knedlíčky na něm osmažíme dozlatova, do vanou naběračkou vyndáme a necháme odpat na kuchyňském papíře.

JAKO PŘÍLOHU PODÁVÁME kompotované broskve, ale můžeme samozřejmě použít i čerstvé ovoce – broskve nebo meruňky. Půlky oloupaných broskví nakrájíme na plátky, přidáme sójovou omáčku, mletý koriandr, rozdrcené hřebíčky a podle potřeby dochutíme. Chvilí prohřejeme a podáváme s osmaženými masovými knedlíčky.

SAMOZŘEJMOU PŘÍLOHOU ke knedlíčkům po orientálsku je vařená rýže a vhodným doplňkem je salát z čerstvých okurky s pikantním olejem.




 35 min.

JAPONSKÉ KNEDLÍČKY

se sezamem...

NA PÁNVI OPRAŽÍME nasucho sezamová semínka. Když začnoueskakovat, pánev přikryjeme a za chvíli odstavíme z ohně. Opražená sezamová semínka rozdrtíme v hmoždíři na jemný prášek. Hovězí maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku dvakrát umeleme najemno.

SEZAMOVÝ PRÁŠEK smícháme se sójovou omáčkou, opranými, osušenými a naluštěnými jarními cibulkami i s natí, rozdrceným česnekem, lžičkou cukru, sójovou omáčkou a saké. Mokryma rukama tvarujeme z mletého masa asi třicetimetrové knedlíčky, které naložíme na  půl hodiny do připravené marinády. Kuličky v marinádě

otáčíme, aby se pochutiny stejnoměrně vstřebaly. Připravíme omáčku z masového vývaru, sójové omáčky, nastrohaného zázvoru a kayenského pepře. Knedlíčky vyjmeme z marinády, necháme je okapat a opečeme na grilu.

KNEDLÍČKY NAMÁČÍME do omáčky a podáváme s rýží.



Suroviny

650 g hovězího masa, 2 jarní cibulky, 1 stroužek česneku, 2 až 3 lžiče sezamových semínek, 2 lžiče sójové omáčky, 2 lžiče saké, 1 lžička cukru

Omáčka

1 dl masového vývaru, 1 dl sójové omáčky, 1 lžička nastrohaného zázvoru, 1 lžička kayenského pepře



50



Suroviny

300g bovčího masa,
100g uzené slaniny, 2 cibule,
1 červená paprika, 1 vejce,
2 krajčičky chleba, 6 lžíc másla,
1 lžička mleté sladké papriky,
1 lžička provensálskeho koření,
1 svazček zelené petrželky, sůl

Příloha

1 kg brambor, 2 až 3 lžice octa,
špetka mletého červeného pepře,
špetka nastroubaného
muškátového oříšku, sůl


KNEDLÍČKY S KYSELÝMI BRAMBORY...

HOVĚZÍ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku umeleme. Chléb namočíme do vody a vymačkáme z něj přebytečnou tekutinu. Uzenou slaninu nakrájíme na kostičky, na lžici másla na pánvi osmažíme a vyndáme. Papriku opereme, rozkrojíme na polovinu, odstraníme semena a semeníky a nakrájíme nadrobno. Lístičky petrželky opereme, osušíme a nasekáme, cibuli oloupeme a najemno nakrájíme. Polovinu petrželky a cibule smícháme s mletým masem, namočeným chlebem, slaninou, vejcem, nakrájenou paprikou a solí. Mokrýma rukama vytvoříme z masové hmoty knedlíčky, které osmažíme na pánvi na zbytku másla.

BRAMBORY OPEREME, vložíme do osolené vody, uvaříme doměkka, zchladíme, opereme a rozmačkáme. Kaši smícháme s octem, zbytkem cibule a nasekanou petrželkou, mletým černým pepřem, namočeným muškátovým oříškem a solí. KNEDLÍČKY PODÁVÁME položené na osolené bramborové kaši.




KNEDLÍČKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ


 45 min.

MASOVÉ KNEDLÍČKY

se sýrem a jablky...

MLÉKO SPOLU s třetinou másla, mletým černým pepřem, nastrohaným mléčnatým oříškem a solí uvedeme do varu. Hrnec odstavíme a do mléka vmícháme masitou mouku. Vaříme, dokud se hmota začne odlepovat ode dna hrnce. Neustále mícháme, aby se nám nepřipálila. Necháme vychladnout. Maso očistíme, opepříme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kousky a na masovém stroju umeleme. Do posolované mouce přimícháme mleté maso, osolíme a přimícháme nastrohaného sýru, vejce a důkladně promícháme.

Z HROMOTY VYTVARUJEME kuličky, které osolíme do vroucí osolené vody, na mírném ohně vaříme asi  8 minut, děrovanou nabě-

račkou vyndáme a necháme na sítku okapat. **TROUBU PŘEDEHŘEJEME** na 200 °C, masové knedlíčky klademe na vymaštěný plech, posypeme zbytkem sýru, knedlíčky pokryjeme vločkami druhé třetiny másla a zapečeme.

JABLKA UMYJEME, oloupeme a odstraníme jádřince, nakrájíme přibližně na centimetrové plátky, pokapeme je citrónovou šťávou a jemně osolíme. Na pánvi rozpálíme zbylé maslo a plátky jablek z obou stran opečeme. Jablka potřeme rybízovým želé a poklademe je k zapečeným masovým knedlíčkům.


PODÁVÁME s bramborovou kaší a ovocným kompotem.



Suroviny

250 g hovězího masa,
150 g hladké mouky,
125 g tvrdého strouhaného sýru,
100 g másla, 1/8 l mléka,
3 vejce, špetka mletého bílého
pepře, špetka nastrohaného
mléčnatého oříšku, 4 jablka,
4 lžičky rybízového želé, 3 lžičky
citrónové šťávy, sůl



 35 min.



Suroviny


400 g hovůžního masa, 1 vejce,
40 g másla (4 lžičce),
1 lžička kari, 1 lžička mletého
černého pepře, olej na smažení,
sůl

Příloha

200 g kompotovaného ananasu,
50 g kompotovaných višní,
1 dl mléka, 1 dl zakysané smetany,
1 dl bílého vína,
4 lžičce sladké mouky,
1 lžičce worcesterské omáčky, sůl

HAVANSKÉ KNEDLÍČKY...

HOVĚZÍ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku najemno umeleme. Mleté maso smícháme s vejcem, kari, mletým černým pepřem a solí. Mokrýma rukama vytvoříme malé kuličky a na rozpaleném oleji ve fritéze nebo na pánvi dozlatova osmažíme. Těsně před dokončením přidáme do výpečku polovinu másla. Děrovanou naběračkou knedlíčky vyndáme a uložíme na teplém místě.

Z DRUHÉ POLOVINY másla a mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji mlékem a povaříme. Přilijeme víno, zakysanou smetanu, worcesterskou omáčku, sůl a ještě  chvíli povaříme. Do výpečku dáme kousky nebo

plátky kompotovaného ananasu a višní. dusíme.

NA SERVOVACÍ MÍSU položíme osmažené knedlíčky, na ně ovoce, polijeme omáčkou a navrch přidáme osmažené masové knedlíčky.


PODÁVÁME S RÝŽÍ a uvařenými černými fazolemi.





 30 min.

JAPONSKÉ MASOVÉ KNEDLÍČKY...

HOVĚZÍ MASO očištíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku dvakrát utekáme, aby bylo maso co nejjemnější. Přimícháme rozšlehaná vejce, najemno nakrájenou cibuli, hladkou mouku, bramborový škrob, sójovou omáčku, dezertní víno, glutusol, nastrohaný zázvor, mletý černý pepř, muškátový květ a sůl. Hmotu velice důkladně propracujeme, dáme ji do mísy, přikryjeme a dáme na  hodinu do chladničky odpočinout.

NA PÁNVI ROZPÁLÍME olej, mokřýma rukama připravíme asi třicetimetřové knedlíčky a na oleji ve fritéze nebo na pánvi osmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou kned-

líčky vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk a do každého knedlíčku zapíchneme párátko.

PODÁVÁME S RÝŽÍ a libovolným zeleninovým salátem.



Suroviny

600 g hovězího masa, 4 cibule,
3 vejce, 3 lžice hladké mouky,
1 lžice bramborového škrobu,
1 lžice sójové omáčky,
1 lžice dezertního vína,
1 lžička mletého černého pepře,
1 lžička glutusolu, 1 lžička
nastrohaného zázvoru,
špetka muškátového květu,
olej na smažení, sůl




Suroviny

700 g hovězího masa, 2 vejce,
1 lžička mleté sladké papriky,
1 lžička mleté pálivé papriky,
1 lžička oregana, 1 lžička
mletého bílého pepře,
2 lžice bramborového škrobu, sůl

Omáčka

150 g sušených švestek,
2 dl červeného vína,
2 dl masového vývaru, 2 rajčata,
2 cibule, 3 stroužky česneku,
1 lžička kaysenského pepře,
1 lžička mletého bílého pepře, sůl




 35 min.


MEXICKÉ KNEDLÍČKY

se sušenými švestkami...

SUŠENÉ ŠVESTKY vypeckujeme, opereme, osušíme a na dvě hodiny namočíme do červeného vína. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek rozetřeme se solí. Rajčata u stopky nařízíme do křížku, přelijeme vařící vodou, vyndáme, ochladíme, oloupeme a nakrájíme. Na oleji usmažíme cibuli, přidáme česnek, masový vývar, víno, švestky a dochutíme kaysenským pepřem a mletým bílým pepřem. Připravenou omáčku uvedeme do varu.

HOVĚZÍ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umeleme na masovém strojků. Smícháme s vejci, mletou sladkou a pálivou paprikou, oreganem, mletým bílým pepřem, kukuřič-

ným nebo bramborovým škrobem. Hmotu dáme do mísy, přikryjeme a necháme na  půlhodiny do chladničky, aby chutě spojily.


MOKRÝMA RUKAMA tvarujeme knedlíčky velké jako švestky, vložíme do omáčky a vaříme na mírném ohni asi  25 minut. Vaříme v osolené vodě. **PODÁVÁME S TORTILAMI** nebo






 45 min.

THAJSKÉ KNEDLÍČKY PANAMY...

KDYŽ NEMÁME KOKOSOVÉ mléko, připravíme si ho z kokosové moučky a mléka. Asi 100 g kokosové moučky zalijeme 3,5 ml teplého mléka, po  půl hodině osušíme a zbytek mléka z kokosové moučky smažkáme.

HOVĚZÍ MASO očištíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém stroju dvakrát umeleme. Maso smícháme s mletým černým pepřem a solí. Mokrými rukama vytvoříme malé knedlíčky a na rozpáleném oleji ve fritéze nebo na pánvi osmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme a uložíme na teplém místě.

CIBULIA ČESNEK oloupeme a spolu s očištěnými feferonkami, koriandrem, kmínem,

zázvorem, sójovou omáčkou, citrónovou šťávou a solí umixujeme. Kari pastu smažíme na výpeku na pánvi asi dvě minuty, podlijeme kokosovým mlékem, přidáme rybí omáčku, citrónovou šťávu, umleté arašídý a za stálého míchání vaříme, dokud nevznikne hladká omáčka. Osmažené knedlíčky vložíme do omáčky a na mírném ohni pomalu vaříme ještě asi  15 až 20 minut.

BAZALKOVÉ LÍSTKY opereme, osušíme a nasekáme. Masové knedlíčky posypeme bazalkou a podáváme s rýží.



Suroviny

500 g hovězího masa,
3 dl kokosového mléka,
2 lžice mouky, 2 lžice mletých
arašídů, 1 lžice krystalového
cukru, 1 lžice rybí omáčky,
1 lžička mletého černého pepře,
2 lžice nasekané čerstvé bazalky,
olej na smažení, sůl



Kari pasta

2 feferonky, 1 malá cibule,
1 stroužek česneku,
1 lžička mletého koriandru,
1 lžička mletého zázvoru,
1 lžička drceného kmínu,
1 lžice citrónové šťávy,
1 lžice sójové omáčky, sůl



 40 min.



Suroviny

400g hovězího masa,
3 vejce, 2 lžičky hladké mouky,
1 lžička bramborového škrobu,
1 lžička muškátového květu,
1 lžička mletého bílého pepře,
olej na smažení, sůl

Omáčka

2 lžičky másla, 1 lžička hladké mouky,
2,5 dl masového vývaru,
2 dl zakysané smetany,
4 lžičky nastrouhaného křenu,
svazek pažitky

MASOVÉ KNEDLÍČKY

v křenové omáčce...

HOVĚZÍ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umeleme na masovém strojku. Smícháme s vejci, hladkou moukou, bramborovým nebo kukuřičným škrobem, lžící vody, muškátovým květem, mletý bílý pepřem a solí. Důkladně propracujeme a mokryma rukama tvarujeme malé knedlíčky, kte-

ré osmažíme dozlatova na rozpálené pánvi. Děťoučkou knedlíčky vyndáme na křenu a necháme je okapat.

Z MÁSLA A HLADKÉ mouky uvaříme jíšku, zalijeme ji masovým vývarem a vaříme. Křen namočíme předem v horké vodě, aby nebyl suchý, oloupeme, opereme, osušíme a nakrájíme na malé kousky. Přidáme k vývaru s jíškou, smetanou, opranou a nakrájenou pažitkou a osolíme a ještě chvíli povaříme. **PODÁVÁME S BRAMBOROVÝMI KNEDLÍČKY NEBO OPEČENÝMI BRAMBORY.**





ZAPEČENÉ MASOVÉ KNEDLÍKY...

TELECÍ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kousky a na masovém stroju dvakrát umeleme najemno. Starší chléb namočíme do vody a po změknutí přebytečnou tekutinu vymačkáme. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek utřeme se solí. Umočené maso smícháme s chlebem, jedním vejcem, nakrájenou cibulí, polovinou utřeného česneku, lžičkou saturejky a mletým černým pepřem.

ZDŮKLADNĚ PROPRACOVANÉ hmoty vytvoříme mokřima knedlíky, které smažíme na rozpáleném oleji ve fritéze nebo na pánvi dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme, necháme okapat na kuchyň-

ském papíru a uložíme na vymaštěný pekáč. **V JOGURTU ROZŠLEHÁME** ostatní vejce, utřený česnek, lžičku saturejky a osolíme. Troubu předehřejeme na 250 °C a knedlíky zalité jogurtem zapečeme.

PODÁVÁME S BÍLÝM chlebem, opečenými paprikami, vhodnou přílohou je i míchaný zeleninový salát.



Suroviny

500 g telecího masa, 75 g bílého chleba, 3 vejce, 1 cibule, 4 stroužky česneku, 4 dl jogurtu, 2 lžičky saturejky, 1 lžička mletého černého pepře, olej na smažení, sůl

MASOVÉ KNEDLÍKY S FAZOLEMI...

FAZOLE OPEREME a namočíme do studené vody. Druhý den je v nesolené vodě uvaříme doměkka a prolisujeme nebo nastrouháme. Brambory opereme a uvaříme ve slupce, zchladíme, oloupeme a ještě teplé rozmáčkáme nebo prolisujeme. Cibuli oloupeme a nastrouháme na struhadle, suchary nastrouháme a prosejeme. Bílý chléb namočíme do vody, po změknutí přebytečnou tekutinu rukou vymáčkáme. Telecí plecko očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku umeleme. Lístky pe-

trželky opereme, osušíme a nasekáme. Maso smícháme s prolisovanými fazolemi, brambory, cibulí, namočeným chlebem, vejci, nasekanou petrželkou, mletým černým pepřem a solí. **MOKRÝMA RUKAMA** vytvoříme knedlíky, které obalíme ve strouhance ze sucharů a osmažíme na horkém oleji ve fritéze nebo na pánvi. **PODÁVÁME S BÍLÝM** chlebem a šopským nebo míchaným salátem.



Suroviny

350g telecího plecka,
400g bílých fazolí,
150g brambor, 100g cibule,
150g světlého chleba,
100g sucharů, 2 vejce,
2 lžičky nasekané zelené
petrželky, 1 lžička saturejky,
1 lžička mletého černého
pepře, olej na smažení, sůl



Suroviny

300g telecího masa, 1 šalotka,
2 srožky česneku, 1 vejce,
100ml bílého vína, 2 lžičky nasekané
zelené petrželky, 1 lžička oregana,
1 lžička mletého bílého pepře,
1 lžička mouka na obalování,
málo na dušení, sůl

TELECÍ KNEDLÍČKY...

CIBULI A ČESNEK oloupeme. Telecí maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku umeleme společně s cibulí a česnekem. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Mleté maso smícháme s vejcem, nasekanou petrželkou, oreganem, mletým bílým pepřem a solí. Hmotu dáme do mísy a alespoň na dvě hodiny uložíme do chladničky, aby se chutě spojily.

MOKRÝMA RUKAMA tvarujeme knedlíčky, obalíme je v hladké mouce, vložíme na pánev na rozehřáté máslo a pomalu dusíme. Po několika minutách knedlíčky obrátíme, podlijeme vínem a přikryté dodusíme. **PODÁVÁME S OPEČENÝMI** brambory a míchaným salátem z čerstvé zeleniny.

POLPETY Z TELECÍHO MASA...

TELECÍ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku umeleme. Pečivo z předchozího dne nakrájíme, namočíme do vody a po změknutí přebytečnou tekutinu vymáčkáme. Uzenou slaninu nakrájíme na kostičky. Mleté maso smícháme s namočeným pečivem, slaninou, muškátovým květem, mletým černým pepřem a solí.

MOKRÝMA RUKAMA vytvarujeme knedlíčky a na rozpáleném oleji na pánvi osmažíme do zlatova. Vyndáme děrovanou naběračkou

knedlíky a dáme na teplé místo. Výpek poprášíme moukou, necháme ji ztmavnout, přilijeme masový vývar a povaříme. Polpety vložíme do šťávy a necháme na teplém místě odstát. **PODÁVÁME S BRAMBOROVOU** kaší, rýží anebo libovolnými zeleninovými přílohami a bílým chlebem.



Suroviny

400g telecího plecka bez
kosti, 60g uzené slaniny,
2 housky nebo rohlíky,
1 lžička muškátového květu,
1 lžička mletého černého
pepře, 2 dl masového vývaru,
2 lžičky mouky,
4 lžičky oleje, sůl



Suroviny

500g telecího masa,
2 krajčky bílého chleba,
3 lžičce koňaku, 2 vejce,
1 cibule, 40g bylinkového
másla, 1 lžička mletého
černého pepře, špetka
nastrouhaného muškátového
oříšku, 1l masového vývaru,
1 svazček zelené petrželky



Houbová omáčka

250g žampionů,
1 sklenice směsi naložených
hub, 1 cibule, 2 dl zakysané
smetany, 1 lžičce másla,
1 lžička mletého bílého
pepře, 2 až 3 lžičce mouky
na zahusťování, sůl



FRANCOUZSKÉ KNEDLÍČKY v houbové omáčce...

BÍLÝ CHLÉB z předešlého dne pokropíme koňakem a necháme odstát. Cibule oloupeme, jednu nakrájíme nadrobno, druhou nahrubo a dáme je odděleně stranou. Lístky petrželky opereme, osušíme a najemno nasekáme. Telecí maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a v masovém strojku najemno umeleme společně s bílým chlebem namočeným do koňaku, nadrobno nakrájenou cibulí a polovinou zelené petrželky. Do masové hmoty přimícháme vejce, mletý černý pepř, nastrouhaný muškátový oříšek, osolíme a dáme přikryté do chladničky, aby se spojily chutě.

MOKRÝMA RUKAMA vytvoříme z mletého masa menší knedlíčky a doprostřed každého

z nich dáme kousek bylinkového másla. Vložíme do vařícího masového vývaru a pomalu vaříme 15 až 20 minut.

ŽAMPIÓNŮ OČISTÍME, opereme, osušíme a nakrájíme na plátky. Když jsou naložené houby příliš kyselé, propereme je pod tekoucí vodou a necháme na sítku okapat. Druhou polovinu cibule necháme zesklivatět na másle a spolu se žampiony a nakládanými houbami vložíme do vývaru s knedlíčky. Přidáme zbytek nasekané petrželky, mletý bílý pepř, osolíme, zalijeme prosátou moukou, kterou jsme rozmíchali v trošce vody. Ještě asi 5 minut povaříme, aby se ztratila moučná chuť.

PODÁVÁME s bagetou.



Suroviny

500g mletého telecího masa,
1 mrkev, 1 celer, 1 petržel,
1 cibule, 1 vejce, 2 lžičky
másla, 2 lžičky strouhanky,
špetka mletého černého pepře,
olej na smažení, sůl

Omáčka

2 dl zakysané smetany,
2 dl bílého vína, 1 cibule,
1 stroužek česneku, 2 lžičky
másla, 1 až 2 lžičky octa,
1 lžička polobrubé mouky,
1 lžička nastrované kůry
z chemicky neošetřené
citróny, špetka mletého
černého pepře, sůl



MASOVÉ KNEDLÍČKY SE ZELENINOU

ve smetanové omáčce...

TELECÍ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostičky a umeleme na masovém strojku. Mrkev, celer a petržel oloupeme, opereme, nastroháme na struhadle, spolu s oloupanou a nadrobno nakrájenou cibulí podusíme na másle. Odstavíme z ohně a necháme vychladnout. Mleté maso smícháme s udušenou zeleninou, vejcem, strouhankou, mletým černým pepřem a sůl. Přidáme tolik strouhanky, aby vzniklo tuhé těsto, které důkladně propracujeme.

PODKRÝMA RUKAMA připravíme malé knedlíčky, dáme do fritézy nebo na pánvi do rozpáleného oleje a osmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír okapat, který odsaje přebytečný tuk.

ZATÍMCO SE KNEDLÍČKY smaží, připravíme smetanovou omáčku. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek utřeme se solí. Cibuli osmažíme na másle, přidáme česnek, podlijeme zakysanou smetanou, bílým vínem a dochutíme nastrohanou citrónovou kůrou, mletým černým pepřem a popřípadě ještě přisolíme. Poprášíme moukou a ještě chvíli povaříme. Knedlíčky vložíme do smetanové omáčky a necháme na teplém místě, aby se chutě spojily.

PODÁVÁME S RÝŽÍ nebo knedlíkem.



KNEDLÍČKY Z TELECÍHO MASA






 45 min




Suroviny

1 kg brambor, 300 g mouky,
200 g telecího masa,
150 g žampionů,
80 g tvrdého sýru, 2 cibule,
1 vejce, 3 lžičce oleje,
špetka mletého černého pepře,
mouka, sůl

VRATISLAVSKÉ KNEDLÍKY...

BRAMBORY OLOUPEME, opereme, nakrájíme, zalijeme vařící osolenou vodou a uvaříme. Vodu slijeme a brambory rozmačkáme na kaši. Přimícháme prosátou mouku a vejce. Těsto osolíme, dobře promícháme, dáme do mísy, přikryjeme a necháme  čtvrt hodiny na chladném místě odstát.

ŽAMPIÓNY OČISTÍME, opereme a nakrájíme na kousky, cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Telecí maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umeleme na masovém strojku. Zahřejeme olej a dáme na něj cibuli, žampiony a mleté maso. Podlijeme troškou vody, osolíme a dusíme doměkka. Tvrdý sýr nastrouháme a spolu s mletým černým pepřem a solí přimíchá-

me k mletému masu. Necháme vychladnout. **BRAMBOROVÉ TĚSTO** rozdělíme na stejné části, z každého kousku uděláme dlaní plátek, do středu rozdělíme mleté maso s houčím a sýrem, těsto uzavřeme a na pomůčnickém válku vyválíme kulaté knedlíky. Vodu osolíme a přivedeme do varu a vložíme do ní knedlíky. Vaříme asi  12 minut, děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat. **PODÁVÁME SE** zeleninovým salátem.




KNEDLÍKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ



 45 min.

KNEDLÍČKY Z TELECÍHO MASA s baklažány...

TELECÍ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kousky a v masovém strojku najemno umeleme. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Bílý chléb namočíme do vody a po změknutí přebytečnou tekutinu vymačkáme. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Mleté maso smícháme s chlebem, vejcem, cibulí, saturejkou, mletým černým pepřem, polovinou nasekané petrželky a solí. Mokrýma rukama připravíme knedlíčky, které usmažíme na rozpáleném tuku ve fritéze nebo na pánvi dozlatova.

BAKLAŽÁNY OMYJEME, oloupeme, nakrájíme na centimetrové plátky, z obou stran osušíme a necháme alespoň  půl hodiny odstát,

aby se z nich vypotila nahořklá šťáva. Plátky baklažánů osušíme papírovou utěrkou, usmažíme na oleji a vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk. Šalotku oloupeme a na oleji po baklažánech osmažíme.

NA SERVÍROVACÍ MÍSU upravíme baklažány posypané mletou saturejkou, osmaženou šalotku a usmažené knedlíčky. Obložíme omytými nakrájenými rajčaty a posypeme zbytkem nasekané zelené petrželky.

PODÁVÁME s bílým chlebem nebo bagetou.



Suroviny

500 g telecího masa,
150 g bílého chleba,
2 cibule, 1 vejce,
1 lžička saturejky,
1 lžička mletého černého
pepře, svazček zelené
petrželky, olej na smažení,
sůl


Příloha

1 kg baklažánů,
500 g rajčat, 250 g šalotky,
1 lžička mleté saturejky, sůl




KNEDLÍKY Z VEPŘOVÉHO MASA



 35 min.



 60 min.



 35 min.

MASOVÉ KNEDLÍČKY SE ŠPAGETAMI...

VEPŘOVÉ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umeleme na masovém strojku. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nadrobno, česnek utřeme. Cibuli smícháme zesklovatět na trošce oleje, odstátíme z octu a když vychladne, smícháme s mletým masem. Přidáme rozetřený česnek, mletou sladkou papriku, oregano, mletý bílý pepř a osolíme. Důkladně propracujeme, pomoučnými rukama připravíme menší knedlič-

ky. Výpek podlijeme červeným vínem, ochutíme oreganem, osolíme a ještě chvíli podusíme na mírném ohni.

V OSOLENÉ VODĚ s troškou oleje uvaříme špagety, sceďme a podáváme spolu s masovými kuličkami políťnými vinnou šťávou.



Suroviny

500 g vepřového masa,
1 cibule, 2 stroužky česneku,
1 lžička mleté sladké papriky,
1 lžička oregana, 1 lžička
mletého bílého pepře,
2 dl červeného vína,
200 g strouhaného parmezánu,
350 g špaget, olivový olej na
smažení, sůl



Suroviny

INDONÉSKÉ HRNEČKOVÉ KNEDLÍKY...

VEPŘOVÉ PLECKO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umeleme na masovém strojku. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek rozetřeme. Mleté maso smícháme s cibulí a česnekem, rozšlehanými vejci, koriandrem, mletým kmínem, nastrohaným zázvorem, citrónovou šťávou, mletým černým pepřem, kayenským pepřem a solí.

HRNEČKY VYPLÁCHNEME vodou a ma-

sovou směs do nich rozdělíme (maximálně do dvou třetin). Hrnečky naskládáme na plech naplněný vodou, vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a ve vodní lázni zapékáme asi 45 minut.

KNEDLÍKY VYKLOPÍME z hrnečků, pozorně nakrájíme na kolečka a podáváme s rýží uvařenou v kokosovém mléku a s pikantním okurkovým salátem.

500 g vepřového plecka, 2 vejce,
1 cibule, 1 lžice mletého
koriandru, 1 lžice citrónové
šťavy, 1 lžička kayenského pepře,
1 lžička mletého kmínu,
1 lžička nastrohaného zázvoru,
1 lžička mletého černého
pepře, sůl

MASOVÉ KNEDLÍKY

s ovesnými vločkami...

OVESNÉ VLOČKY uvaříme v masovém nebo zeleninovém vývaru. Můžeme však použít i vodu. Cibuli oloupeme, nadrobno nakrájíme a na trošce oleje necháme zesklovatět. Petrželové lístky opereme, osušíme a nasekáme. Uvařené ovesné vločky smícháme spolu s pečeným a na kostky nastrohaným masem na masovém strojku a smícháme s osmaženou cibulkou, vejcem, mletým pepřem, nasekanou zelenou petrželkou a solí.

POMOUČNĚNÝMA RUKAMA vytvarujeme knedlíky, dáme na vymaštěný plech a zapékáme při 180 °C 10 až 15 min, dokud nebudou pěkně dozlatova.


PODÁVÁME S KOPROVOU omáčkou a vařenými brambory.



Suroviny

200 g pečeného vepřového masa,
100 g ovesných vloček,
1 cibule, 1 vejce, 2 lžice mouky,
2 lžice oleje, 1 lžička mletého
černého pepře, 3 dl masového
nebo zeleninového vývaru,
svazeček zelené petrželky,
olej na vymazání plechu, sůl



 60 min



Suroviny

1 kg vepřového plečka,
2 housky nebo rohlíky,
150 g květáku, 1 cibule,
1 brambor, 1 stroužek
česneku, 1/4 l mléka,
1 dl bílého vína,
1 lžička nasekaného čerstvého
libečku, špetka mletého
černého pepře, sůl

BYŠICKÉ ŠIŠKY...

VEPŘOVÉ PLECKO očistíme, opereme, osušíme kuchyňskou papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém stroju dvakrát umeleme spolu s oloupanou cibulí a česnekem. Pečivo z předešlého dne namočíme do mléka a po změknutí vymačkáme přebytečnou tekutinu. Květák opereme, rozebereme na růžičky, uvaříme v osolené vodě a vidličkou rozmačkáme. Brambor oloupeme, nastrouháme najemno a přidáme k umletému masu spolu s rozmačkaným květákem, rozmočeným pečivem, umytým a nasekaným libečkem, mletým černým pepřem, lžící vína a solí. Hmotu důkladně propracujeme, dáme do mísy a na 1 hodinu uložíme na chladném místě. Z připravené směsi vytvoříme podlouhlé

knedlíky, které položíme na plech vymazaný olejem a dáme zapéct do trouby předehřáté 180 °C. Během pečení je potíráme bílým nem. Pečeme asi 40 minut.

UPEČENÉ KNEDLÍKY nakrájíme asi centimetrová kolečka a podáváme s bramborovou kaší nebo opečenými brambory. Vhodnou přílohou jsou naložené okurky, cibulky nebo houby. V létě můžeme podávat i s okurkovým salátem s zakysanou smetanou a koprem.




KNEDLÍKY NA TISÍC ZPŮSO




 50 min.

KNEDLÍČKY NA CIBULCE...

VEPŘOVÉ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojků umeleme. Mleté maso smícháme s vejci, prosátou strouhanou, worcesterskou omáčkou, mletým černým pepřem a solí. Hmotu dáme do mísy, přikryjeme a alespoň na  půl hodiny uložíme na chladném místě.

RAJČATA U STOPKY nařízneme do kříže, přelijeme vařící vodou, za chvíli vyndáme, zchladíme, oloupeme a nakrájíme na plátky. Šalotku oloupeme, houby očistíme, opláchneme a nakrájíme na silnější plátky. Skleněnou ohnivzdornou mísu vymažeme olejem a po vrstvách do ní pokládáme šalotku, rajčata a houby. Osolíme, posypeme mletou sladkou paprikou, podlijeme

vínem a přikryté dusíme  půl hodiny v troubě předehřáté na 180 °C.

Z MASOVÉ SMĚSI připravíme mokřýma rukama menší knedlíčky, dáme je do mísy na dušenou zeleninu a zalijeme osoleným jogurtem. Odkryté zapékáme ještě asi  čtvrt hodiny. Knedlíčky posypeme opranou, nakrájenou pažitkou.

PODÁVÁME S VAŘENÝMI nebo pečenými americkými brambory.



Suroviny

400g vepřového masa,
2 vejce, 2 lžičky strouhanky,
1 lžička worcesterské omáčky,
1 špetka mletého černého
pepře, sůl

Příloha

250g šalotky, 250g rajčat,
250g žampionů, 2 dl bílého
vína, 100g jogurtu,
1 lžička mleté sladké
papriky, svazáček pažitky,
olej na vymazání, sůl



 50 min.



Suroviny

500 g vepřového plecka,
1 houska nebo rohlík,
3 brambory, 1/8 l mléka,
2 vejce, 4 lžičky strouhané,
svazčec pažitky, sůl

Příloha

400 g rajčat, 2 cibule,
1/8 l bílého vína,
olej na vymazání,
strouhanka na posypání, sůl

VALAŠSKÉ ŠIŠKY...

VEPŘOVÉ PLECKO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umeleme na masovém strojku. Pečivo z předešlého dne namočíme do mléka a po změknutí vymačkáme přebytečnou tekutinu. Brambory oloupeme, opereme a najemno nastrouháme. Umluté maso smícháme s namočeným pečivem, nastrouhanými brambory, vejci, solí a podle potřeby přidáme prosátou strouhanku, aby vzniklo tuhé těsto.

MÍSU NA ZAPÉKÁNÍ potřeme olejem a vysypeme strouhankou. Vložíme do ní plátek rajčat a osolíme. Pažitku opereme a nakrájíme. Mokrými rukama vytvarujeme z masové směsi nevelké knedlíčky a obalíme v pažitce. Knedlíčky položíme do misky na rajčata. Troubu předehřejeme na 180 °C a pokrm zapečeme. Před koncem podlijeme bílým vínem. **PODÁVÁME** s rýží.



KNEDLÍČKY NA TISÍC ZPŮSOB



40 min.

KŘUPAVÉ KOFTY...

MASO OPEREME, nakrájíme na kostky a spolu s jednou čili papričkou a nastrouhanou citrónovou kůrou povaříme v malém množství vody. Bílky oddělíme od žloutků. Když se voda odpaří, maso umeleme na masovém strojku. Mleté maso smícháme s utřeným česnekem, jedním bílkem, nasekanou čili papričkou, nasekaným čerstvým koriandrem a bazalkou, citrónovou kůrou, nastrouhaným zázvorem, umletým bobkovým listem a solí. Nezralé švestky opereme, osušíme, rozpůlíme a vypeckujeme.

WOKRÝMA RUKAMA vytvoříme knedlíčky a do středu každého dáme půlku nezralé švestky. Na pánvi nebo ve fritéze rozehřejeme olej a knedlíčky osmažíme. Děrovanou naběračkou

vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

VÝPEK ZALIJEME masovým vývarem a vaříme, dokud se téměř neodpaří. Salátovou okurku opereme, nakrájíme na plátky, osolíme, osušíme kuchyňským papírem, namočíme do rozšlehaného bílku a na rozpáleném oleji osmažíme.

PODÁVÁME S CHLEBOVÝMI plackami, rýží a osmaženou okurkou.



Suroviny

700 g vepřového plečka,
250 g nezralých švestek,
1 salátová okurka,
3 stroužky česneku, 2 vejce,
2 čili papričky, 4 lžíce
nasekaných zelených
listů koriandru, 1 lžíce
nastrouhané kůry z chemicky
mošetřeného citrónu,
1 lžíce nasekané čerstvé
bazalky, 1 bobkový list,
3 dl masového vývaru,
olej na smažení, sůl





 45 min.




Suroviny


250g rožlíků nebo housků,
150g vařeného vepřového
masa, 100g provostlé uzené
slaniny, 5 lžíc mouky,
1/2 l mléka, 1 cibule,
2 vejce, 2 lžiče oleje,
svazček zelené petrželky,
1 lžička mletého černého
pepře, sůl

TYROLSKÉ KNEDLÍKY...

PPEČIVO z předchozího dne nakrájíme na kostky, dáme do mísy a smícháme s moukou. Vejce ušleháme s mlékem, osolíme a nalijeme na nakrájené pečivo.

CIBULI OLOUPEME a najemno nakrájíme, uvařené vepřové maso a prorostlou slaninu nakrájíme na co nejmenší kostičky. Zelenou petrželku opereme, osušíme, lístečky najemno nasekáme. Na pánvi rozehejeme olej a osmažíme cibuli se slaninou, přidáme petrželku a nakrájené maso. Ochutíme mletým černým pepřem, osolíme, po chvíli odstavíme z ohně a necháme  20 minut odpočívat.

MASO ZPRACUJEME s moukou a namočeným pečivem. Mokrými rukama vytváříme knedlíky, vložíme do osolené vařící vody

a na mírném ohni vaříme asi  čtvrtinu. Vyndáme děrovanou naběračkou a namočíme na sítku okapat.

V TYROLSKU JE klasickou přílohou muto jídlu dušené kysané zelí.





KLOSTERNEUBURSKÉ KNEDLÍKY...

VEPŘOVÉ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na centimetrové kostky. Mrkev očistíme, opereme, nakrájíme na kostky, cibuli očistíme a nakrájíme nadrobno. Do hrnce dáme mrkev, nakrájené maso, cibuli, osolíme a uvaříme doměkka. Scedíme a necháme okapat a vychladnout.

PEČIVO z předchozího dne nakrájíme na kostky, dáme do mísy, zalijeme mlékem a na čtvrt hodiny dáme stranou. Pažitku opereme, osušíme a nakrájíme. Do mísy k rozmočenému pečivu přidáme pažitku, vejce, 125 g ušlehaného másla a prosátou strouhanku. Dobře promícháme s uvařeným masem, mrkví a cibulí.

UTĚRKU POTŘEME zbytkem másla, kterým jsme rozpustili a knedlíkovou hmotu po-

ložíme na utěrku. Stočíme a převážeme nití. Vložíme do osolené vody a na středním ohni vaříme asi 90 minut. Utěrku vyndáme, necháme okapat, rozvážeme, knedlík vyklopíme na servírovací mísu a opatrně nakrájíme na centimetrová kolečka.

KNEDLÍKY z Klosterneuburgu podáváme s opečenými brambory, saláty z čerstvých zeleniny nebo s nejrůznějšími omáčkami či zeleninovými přílohami.



Suroviny

200 g kousek nebo rohlíků,
250 g mléko vepřového
masa, 300 g másla,
5 dl mléka, 50 g mrkve,
1 malá cibule, 2 vejce,
2 lžice strouhanky,
svazček pažitky, sůl

KNEDLÍKY Z RŮZNÝCH DRUHŮ MASA



 45 min.



 40 min.



 80 min.



KNEDLÍČKY S MOZZARELLOU...

BRAMBORY opereme, uvaříme, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Česnek a cibuli oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek utřeme se solí. Hovězí vepřové maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umelíme na masovém strojku. Mozzarellu osušíme a nakrájíme na kostky. Mleté maso smícháme s rozmačkanými brambory, mozzarellou, nakrájenou cibulí, utřeným česnekem, worcesterskou omáčkou, mletým

černým pepřem, sladkou a pálivou paprikou, šalvějí a podle chuti přisolíme.

DOBŘE VYPRACUJEME a mokřýma rukama tvarujeme knedlíčky, které osmažíme na pánvi s olivovým olejem a máslem dozlatova.

PODÁVÁME S VAŘENÝMI brambory, paprikovou omáčkou nebo řeckými tzatziky – jogurtovou omáčkou s okurkou, koprem a česnekem. Vhodnou přílohou je i rajský salát s černými olivami.



Suroviny

250 g hovězího masa,
250 g vepřového masa,
150 g brambor, 100 g mozzarely,
1 vejce, 2 cibule, 2 stroužky česneku,
po 1 lžičce worcesterské omáčky,
šalvěje, mleté sladké papriky, mleté
pálivé papriky, mletého černého
pepře, 4 lžičce olivového oleje,
2 lžičce másla, sůl



Suroviny

250 g vepřového masa,
250 g hovězího masa, 2 cibule,
2 stroužky česneku, 2 lžičce
worcesterské omáčky, 1 lžička strouhaného
česneku, 1 lžička mletého bílého
pepře, 6 lžic sojové omáčky
olej na smažení, sůl

MASOVÉ KNEDLÍČKY SE ZÁZVOREM...

MASO OČISTÍME, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umelíme na masovém strojku. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno, česnek rozečteme a s prosátou strouhankou přidáme k umletému masu. Osolíme, dochutíme mletým bílým pepřem, sójovou omáčkou, dvěma lžicemi oleje a nastrouhaným zázvorem. Čerstvý zázvor používáme opatrně, protože je velmi aromatický. Všechny suroviny důkladně promícháme, z hmoty

vytvarujeme mokřýma rukama menší kuličky a necháme 30 minut odpočinout na chladném místě, nejlépe v chladničce.

NA PÁNVI nebo ve fritéze rozehřejeme olej a kuličky osmažíme dozlatova.

MASOVÉ KNEDLÍČKY se zázvorem podáváme s pečivem a zeleninovým salátem.



SEKANÁ Z MLETÉHO MASA...

MASO OPEREME, osušíme a nasekáme nadrobno, případně umelíme nadrobno na masovém strojku. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nahrubo, česnek rozmačkáme. Žloutky oddělíme od bílků. Lístky petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Houby očistíme, opereme, nakrájíme nadrobno a přimícháme k masu společně s cibulí, česnekem, rozdrobeným žemlovým listem, kmínem, mletým černým pepřem, nasekanou petrželkou, bílky a solí.

SLANINU NAKRÁJÍME na plátky a položíme na dno kulatého pekáče. Z masové směsi připravíme velký knedlík, položíme na slaninu a v troubě předehřáté na 150 °C pečeme asi 30 minut. Před ukončením pečení sekanou potřeme žloutky rozmíchanými v trošce vody a prudce zapečeme.

PODÁVÁME S BÍLÝM chlebem, pečenou paprikou a nejrůznějšími saláty z čerstvé zeleniny.



Suroviny

600 g hovězího masa,
150 g vepřového masa,
150 g telecího masa, 100 g uzené
slaniny, 200 g čerstvých hub,
3 vejce, 150 g cibule, 5 stroužků
česneku, 5 ml vínovice nebo ovocné
pálenky, 3 bobkové listy, 1 lžička
kmínu, 1 lžička mletého černého
pepře, svazek zelené petrželky, sůl



 30 min.

CITRÓNOVÉ FRIKADELKY...

LÍSTKY PETRŽELKY a meduňky opereme, osušíme a společně nasekáme. Piniové oříšky nasekáme nadrobno. Telecí a vepřové maso očistíme, opereme, osušíme, nakrájíme na kostky a umelíme na masovém strojku. Mleté maso smícháme s nasekanými bylinkami, nasekanými piniiovými oříšky, parmezánem, propláchnutou a scezenou rýží, vejcem, nastrouhanou citrónovou kůrou, mletým černým pepřem, kurkumou, tabaskem a osolíme.

Důkladně propracujeme a mokřýma rukama vytvarujeme osm knedlíků, které obalíme v prosáté strouhance. Frikadelky smažíme na pánvi na olivovém oleji s máslem asi 6 minut z každé strany dozlatova, děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odstraní přebytečný tuk.

CITRÓNOVÉ FRIKADELKY podáváme s dušenou zeleninou, dušeným fenýklem nebo omáčkou z bílého vína.




Suštiny

400g telecího masa,
200g vepřového plecka,
100g dlouhozrnné rýže,
50g piniiových oříšků,
50g parmezánu, 1 vejce,
1 chemicky neočištěný citrón,
1 lžička tabaska, 1 lžička
kurkumy, 1 lžička mletého
černého pepře, 4 lžiče
strouhanky, 4 lžiče olivového
oleje, 2 lžiče másla,
2 větvičky meduňky,
svazček zelené petrželky, sůl



 50 min.



 40 min.



MASOVÉ KNEDLÍKY

s chřestovým salátem...

MASO OČISTÍME, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umeleme na masovém strojku. Cibuli oloupeme, nakrájíme najemno, smícháme s mletým hovězím a uzeným masem, majoránkou, osolíme a opečeme na pánvi.

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, ochladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Smícháme s moukou, vejcem, dvěma lžícemi rozpuštěného másla, ochutíme mletým bílým pepřem, nastrouhaným muškátovým oříškem a osolíme. Z dokonale vypracovaného těsta uděláme na pomoučené pracovní desce váleček a nakrájíme na kousky. Z každého kousku těsta vytvoříme placku, do středu dáme lžičku masové náplně a pomoučenými rukama ukoulíme knedlíky.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, vložíme připravené knedlíky a na mírném ohni uvaříme asi 8 minut. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat.

CHŘEST OLOUPEME od hlavičky k dolní části, dřevnaté konce odlomíme, chřest opereme a v osolené vodě s krystalovým cukrem a octem uvaříme. Vodu slijeme a dáme stranou. Chřest zchladíme a nakrájíme na dvoucentimetrové kousky. Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme, oloupeme a nasekáme nadrobno. Do 1/8 chřestového vývaru přimícháme olivový olej, vejce a nasekané lístky bazalky, libečku, řeřichy nebo majoránky, případně přisolíme. Samozřejmě můžeme použít i jiné čerstvé bylinky, které máme doma nebo nám rostou na zahrádce. Salát s chřestem necháme odstát, aby se chutě spojily.

KNEDLÍKY POLIJEME zbytkem rozpuštěného másla a podáváme s chřestovým salátem.



Suroviny

500g brambor, 150g hovězího masa, 150g uzeného masa, 150g mouky, 1 vejce, 1 cibule, 3 lžice másla, 2 lžičky majoránky, 1 lžička uletého bílého pepře, 1 lžička libečku, špetka nastrouhaného muškátového oříšku, mouka, sůl

Chřestový salát

500g chřestu, 1 vejce, 1 lžice krystalového cukru, 1 lžice octa, 3 lžice olivového oleje, svazček čerstvých bylinek (bazalka, libeček, řeřicha, majoránka), sůl



Suroviny

200g vepřového masa, 200g telecího masa, 4 lžice strouhanky, 1 lžička majoránky, 1 lžička mletého černého pepře, sůl

Omáčka

200g rajčat, 1/4 l masového vývaru, 1 cibule, 3 stroužky česneku, 3 lžice ostrého kečupu, 30g másla, 30g mouky, 1 lžička majoránky, 1 lžička mletého černého pepře, sůl

MASOVÉ KNEDLÍČKY

v rajske omáčce...

RAJČATA NAŘÍZNEME u stopky do kříže, vložíme do vařící vody, po chvíli vyndáme, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a nakrájíme. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno, česnek utřeme. Cibuli zpěníme na trošce olivového oleje, posypeme moukou, necháme trochu ztmavnout a přidáme nakrájená rajčata, ostrý kečup, tymián, utřený česnek, mletý černý pepř, máslo a sůl. Podlijeme masovým vývarem a povaříme.

BĚHEM PŘÍPRAVY rajske omáčky si uděláme masové knedlíčky. Vepřové a telecí maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku umeleme. Doporučujeme použít směs z několika druhů masa. Mleté maso smícháme s prosátou strouhankou, vejcem, mletým černým pepřem,

oreganem a solí. Použijeme tolik strouhanky, aby vznikla tuhá hmota.

MOKRÝMA RUKAMA připravíme přibližně pět centimetrů velké knedlíčky. Opatrně je vložíme je do rajske omáčky a na mírném ohni asi 1/4 hodiny vaříme.

KNEDLÍČKY PODÁVÁME s uvařenými makaróny nebo rýží a hlávkovým salátem.





Suroviny

200 g hovězího masa,
200 g kuřecího masa,
1 krajíček bílého chleba bez
kůrky, 1 vejce, 1 cibule,
špetka mletého černého pepře,
olej na smažení, sůl



Omáčka


2 cibule, 8 lžic neslazeného
kondenzovaného mléka,
4 lžice jablečného protlaku,
3 lžice kari, 3 lžice oleje,
2 lžice mouky, 1 lžička
mletého bílého pepře,
1 lžička krystalového cukru,
sůl




 40 min.

MASOVÉ KNEDLÍČKY v kari omáčce...

MASO OČISTÍME, opereme, osušíme, nakrájíme na kostky a umeeme. Z bílého chleba odřízneme kůrku a chlebovou střídku nakrájíme na kostičky. Cibuli oloupejme a nakrájíme nadrobno. Mleté maso smícháme s kostičkami chleba, třetinou cibule, vejcem, mletým bílým pepřem a solí. Hmotu dáme do mísy, přikryjeme a uložíme alespoň na hodinu na chladné místo, nejlépe do chladničky.

NA PÁNVI ZAHŘEJEME olej a usmažíme na něm druhou část cibule. Přisypeme mouku a když ztmavne, podlijeme masovým vývarem, přidáme jablečný protlak, neslazené kondenzované mléko, kari, mletý bílý pepř a sůl. Ještě  5 minut povaříme.

Z MASOVÉ HMOTY tvoříme lžicemi na-

močenými ve vodě knedlíčky, které opatrně klademe do kari omáčky a na mírném ohni ještě asi  čtvrt hodiny vaříme.

MASOVÉ KNEDLÍČKY podáváme s rýží a zeleninovým salátem.






 45 min.


KNEDLÍKY S CHŘESTEM...


VEPŘOVÉ A HOVĚZÍ maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umelíme.

MASO SMÍCHÁME s vejcem, strouhankou, pikantní dijonskou hořčicí, mletým bílým pepřem, solí a opranými, osušenými a nasekanými bylinkami. Nemáme-li čerstvé bylinky, můžeme je nahradit sušenými, ale pozor, sušené jsou daleko intenzivnější.

MASOVÝ VÝVAR přivedeme do varu. Z masové hmoty tvarujeme mokryma rukama knedlíčky, vložíme do vývaru, necháme na slabém ohni povařit asi  10 minut, vyndáme na sítko okapat a uložíme na teplém místě.

CHŘEST OD HLAVIČKY k dolní části oloupejme, dřevnaté části odložíme. Chřest opere-

me a vložíme do vařící osolené vody s citrónovou šťávou, cukrem a máslem. Asi po  čtvrt hodině scedíme a uložíme na teplém místě.

NA PÁNVI ROZEHŘEJEME máslo, přidáme mouku a usmažíme světlou jíšku. Podlijeme ji asi čtvrt litrem chřestového vývaru a přibližně  5 minut povaříme. Dochutíme cukrem, octem, osolíme a odstavíme, rozšleháme se žloutky a smetanou.

UVAŘENÝ CHŘEST položíme na servírovací mísu, na něj upravíme masové knedlíčky a vše zalijeme omáčkou.

KNEDLÍČKY PODÁVÁME s vařenými brambory posypanými petrželkou.



Suroviny

200 g vepřového masa,
200 g hovězího masa,
1 l masového vývaru,
1 vejce, 2 lžičce strouhanky,
1 lžička ostré dijonské
hořčice, 1 lžička mletého
bílého pepře, avazček
čerstvých bylinek
(petržel, kopř, pažítka,
estragon), sůl


Chřestová příloha

1 kg chřestu, 2 lžičce,
citrónové šťávy, 1 lžičce
krystalového cukru, 1 lžičce
másla, sůl


Omáčka

2 dl zakysané smetany,
2 lžičce mouky, 2 lžičce másla,
2 lžičce vinného octa,
2 žloutky, sůl



 50 min.



 40 min.



MASOVÉ KNEDLÍKY V RÝŽOVÉM VĚNCI...

NEJDŘÍV SI PŘIPRAVÍME rýži na věnec. Rýži propláchneme, podlijeme masovým vývarem, přidáme kari, osolíme a na mírném ohni vaříme 15 minut. Malé lišky důkladně očistíme, když nemusíme, nepočistujeme, protože nasají příliš mnoho vody, a přidáme je k rýži. Kulatou formu na zapékání vymažeme máslem, natlačíme do ní rýži s liškami a necháme v troubě dočistat při teplotě 100 °C. Potřebujeme formu, která má vyvýšený střed (podobně jako u bábovky), aby uvařená rýže, kterou z formy vyklopíme, měla uprostřed otvor, do kterého dáme knedlíky s omáčkou.

MASO OČISTÍME, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umeleme na masovém strojku. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a smícháme s mletým ma-

sem, vejcem, ovesnými vločkami, mletou červenou paprikou, mletým bílým pepřem a solí. Mokrýma rukama tvarujeme menší knedlíčky, které vložíme do osolené vařící vody, na mírném ohni je pomalu vaříme asi 6 minut. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat.

LÍSTKY ZELENÉ petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Mouku rozmícháme v trošce studené vody, přidáme do masového vývaru, dochutíme smetanou, bílým pepřem, nasekanou petrželkou, kečupem a osolíme. Chvilku povaříme a odstavíme.

RÝŽI OPATRNĚ vyklopíme na připravenou servírovací mísu, do otvoru uprostřed dáme uvařené knedlíčky a zalijeme omáčkou.



Suroviny

350 g mletého masa,
1 cibule, 1 vejce, 2 lžičce ovesných
vloček, 1 lžička mleté sladké
papriky, 1 lžička mletého bílého
pepře, sůl

Omáčka

3 dl masového vývaru,
1/8 l zakysané smetany,
6 lžic kečupu, 3 lžičce nasekané
zelené petrželky, 1 lžička mletého
bílého pepře, 2 lžičce mouky

Rýžový věnec

150 g rýže, 3 dl masového
vývaru, 100 g lišek,
1 lžička kari, máslo na
vymazání formy, sůl



Suroviny

200 g hovězího masa,
200 g telecího masa,
100 g uzeného hovězího jazyka,
100 g vepřového masa,
200 g měkkého tvarohu, 1 vejce,
1 citrón, 4 lžičce madeiry,
1 lžička hořčice, 1 lžička mleté pálivé
papriky, 3 lžičce ovesných vloček,
svazek pažitky, malý svazek
bazalky, špetka krystalového
cukru, 3 lžičce olivového oleje,
2 lžičce másla, sůl

KNEDLÍČKY S UZENÝM JAZYKEM...

VŠECHNY DRUHY masa očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku umeleme. Pažitku opereme, osušíme a nakrájíme, lístky bazalky opereme, osušíme a nasekáme nadrobno. Mleté maso smícháme s jemným měkkým tvarohem, nasekanou pažitkou, hořčicí, madeirou, vejcem, citrónovou šťávou, mletou pálivou paprikou, ovesnými vločkami a solí. Přendáme do mísy, zakryjeme a uložíme alespoň na 2 hodiny do chladničky, aby se chutě spojily.

MOKRÝMA RUKAMA vytvoříme z masové hmoty knedlíčky a na pánvi na rozpuš-

těném másle smažíme asi 10 minut do zlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme a uložíme na teplé místo. Šlehačem pomalu šleháme olivový olej, přidáme nasekané lístky bazalky, dochutíme troškou krystalového cukru a podle potřeby osolíme.

KNEDLÍČKY S UZENÝM jazykem servírujeme polité ušlehaným olivovým olejem. Vhodnou přílohou je rizoto se zeleným hráškem a nastrouhaným parmezánem.



Suroviny

250g hovězího masa,
250g vepřevího masa,
100g měkkého tvarohu,
70g sezamových semínek,
50g (5 lžíc) mouky,
3 lžičky strouhanky z tmavého
čeloba, 2 vejce, 1 cibule,
1/4 červené papriky,
3 lžičky kukuřice z konzervy,
1 lžička kečupu,
1 lžička sójové omáčky,
1 lžička kayského pepře,
1 lžička kurkumy,
olej na smažení, sůl

Bylinkový dip

1 svazček čerstvých bylinek,
1 svazek červených ředkviček,
1/4 l zakysané smetany,
1 kelímek bílého jogurtu,
špetka mletého bílého
pepře, sůl



SEZAMOVÉ KNEDLÍČKY s bylinkovým dipem...

CIBULI OLOUPEME a nakrájíme nadrobno, papriku opereme, osušíme, rozpálíme, odstraníme semena a semeník a polovinu nakrájíme na co nejmenší kousky. Suchý tmavý chléb nastrouháme a prosejeme. Maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku dvakrát umeleme najemno. Kukuřici z konzervy necháme na sítku důkladně okapat. Mleté maso smícháme s měkkým tvarohem, vejci, nakrájenou paprikou, okapanou kukuřicí, kečupem, sójovou omáčkou, kayským pepřem, kurkumou a podle chuti přisolíme. Přendáme do mísy, přikryjeme, uložíme na několik hodin do chladničky, aby se chutě spojily. **MOKRÝMA RUKAMA** připravíme z masové hmoty menší knedlíčky a obalíme sezamovými semínky tak, aby se na ně pěkně nalepila.

Na pánvi nebo ve fritéze zahřejeme olej a sezamové knedlíčky asi 10 minut smažíme zlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný olej a dáme je stranou na teplé místo. **BYLINKOVÝ DIP** připravíme z čerstvých bylinek, které máme k dispozici – majoránku, bazalku, libeček, zelenou petrželku apod. Linky bylinek opereme, osušíme a nasekáme nadrobno. Červené ředkvičky očistíme, omyjeme, osušíme a nahrubo nastrouháme. Nasekané linky smícháme s nastrouhanými ředkvičkami, zakysanou smetanou, bílým jogurtem, do kterého přidáme mletý bílý pepř a osolíme. **SEZAMOVÉ KNEDLÍČKY** podáváme s bylinkovým dipem a opečenými brambory.



Suroviny

200g telecího masa,
250g vepřového masa,
150g naložené zeleniny,
(okurka, paprika, kukuřice,
cibulka, mrkev),
1 houska nebo rohlík,
1 malý pór, 1 vejce,
1 sušená čili paprička,
1 lžička mouky, 1 snítky
čerstvé šalvěje, špetka
mletého černého pepře,
mouka, olivový olej na
smažení, sůl

Omáčka

500g rajčat, 2 dl silného
masového vývaru,
2 sušené čili papričky,
2 lžičce rajského protlaku,
1 lžička kayského pepře,
špetka krystalového
cukru, sůl



50 min.

KNEDLÍČKOVÉ ŠPÍZY V OHNIVÉ OMÁČCE...

MASO OČISTÍME, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojků umeleme najemno. Pečivo z předchozího dne namočíme do vody a po změknutí vymačkáme přebytečnou tekutinu. Lístky šalvěje opereme, osušíme a nasekáme. Malý pór očistíme, opereme, osušíme a nadrobno nakrájíme. Sušenou čili papričku rozdrtíme a smícháme s namočeným pečivem, mletým masem, nakrájeným pórem, šalvějí, vejcem, mletým černým pepřem a takovým množstvím mouky, aby vznikla hustá hmota. Přenášeme do mísy, přikryjeme a dáme na dvě hodiny do chladničky, aby se spojily chutě.


MOKRÝMA RUKAMA tvarujeme knedlíčky, obalíme v mouce, vložíme do rozpáleného oleje na pánvi nebo ve fritéze a smažíme asi 10 minut do zlatova. Děrovanou naběračkou

vyndáme na kuchyňský papír, abychom se zbavili přebytečného tuku.

RAJČATA U STOPKY nařízeme do kříže, spaříme vařící vodou, zchladíme, oloupeme a rozmixujeme. Povaříme s masovým vývarem a rajským protlakem, rozdrčenými ostrými papričkami, kayským pepřem, troškou krystalového cukru a solí.

USMAŽENÉ A OKAPANÉ knedlíčky napichujeme na dřevěný špíz střídavě s naloženými mixed pickles, tedy okurkami, paprikou, cibulkou, kukuřičkami, květákem – s naloženou zeleninou, kterou máme k dispozici. Podáváme s ostrou rajskou omáčkou, vhodnou přílohou je bageta nebo opečené americké brambory.




 40 min.



 30 min.



 60 min.



JUVARLAKA – MASOVÉ KNEDLÍČKY S RÝŽÍ...

RÝŽI PROPLÁCHNEME, uvaříme v dvojnásobném množství osolené vody a necháme vychladnout. Vepřové, hovězí a jehněčí maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku dvakrát umeleme najemno. Maso můžeme použít v libovolných poměrech. Tyto švédské masové knedlíčky bychom měli připravovat alespoň ze dvou druhů masa. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno, lístky zelené petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Maso smícháme s uvařenou rýží, vejcem, polovinou nasekané petr-

želky, mátou, mletým černým pepřem a solí. RAJČATA OMYJEME, nakrájíme, dáme do hrnce, převaříme a propasírujeme. Podlijeme sklenicí vody, přimícháme zbytek petrželky, mletý černý pepř, osolíme a povaříme.

Z MASOVÉ HMOTY vytvoříme mokřýma rukama kuličky o velikosti vlašského ořechu, vložíme do rajské omáčky a vaříme na mírném ohni, dokud se tekutina téměř všechna neodpaří.

KNEDLÍČKY JUVARLAKA podáváme s bílým chlebem nebo vařenými brambory.



Suroviny

250g vepřového masa,
200g hovězího masa,
200g jehněčího masa,
50g rýže, 1 cibule, 1 vejce,
1 lžička nasekaných lístků máty,
špetka mletého černého pepře, sůl

Omáčka

500g rajčat, svazek zelené petrželky, 1 lžička mletého černého pepře, sůl



Suroviny

300g vepřového masa,
300g hovězího masa,
3 lžiče kokosové moučky,
2 vejce, 3 stroužky česneku,
1 lžička mletého koriandru,
1 lžička kurkumu, 1 lžička
nastrouhaného čerstvého zázvoru,
mouka, olej na smažení, sůl

INDONÉSKÉ MASOVÉ KNEDLÍČKY...

VEPŘOVÉ A HOVĚZÍ maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku dvakrát umeleme. Maso dáme do mísy, přidáme oloupaný a rozdrčený česnek, kokosovou moučku, vejce, mletý koriandr, kurkumu, nastrouhaný čerstvý zázvor a sůl. Masovou hmotu dokonale pomícháme, zakryjeme a dáme alespoň na 1 hodinu odležet do chladničky.

POMOUČNĚNÝMA RUKAMA vytvoříme z masové hmoty knedlíčky, obalíme v mouce a na rozpáleném oleji na pánvi nebo ve fritéze usmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou knedlíčky vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk. VHODNOU PŘÍLOHOU k indonéským masovým knedlíčkům je rýže a dušená orientální zelenina.

SELSKÁ POCHOUTKA...

VEPŘOVÝ BŮČEK a přední hovězí maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku umeleme spolu s oloupanou cibulí a česnekem. Mleté maso smícháme s vejcem, mletou sladkou paprikou, mletým černým pepřem a solí. Dáme do mísy, přikryjeme a na 1 hodinu uložíme do chladničky. NA PRACOVNÍ desce potřeme olejem z masa vypracujeme podlouhlý plát, do středu dáme klobásu, zavineme do podoby podlouhlé-

ho knedlíku a položíme na vymaštěný pekáč. Troubu předehřejeme na 180 °C a knedlík upečeme dozlatova.

KNEDLÍK VYNDÁME, nakrájíme na centimetrová kolečka a uložíme na teplé místo. Výpek zaprášíme moukou, trochu ji zapražíme, podlijeme světlým pivem a povaříme. SELSKOU POCHOUTKU podáváme politou šťávou a k tomu bramborové pyré nebo opečené brambory s cibulí. Vhodnou přílohou je naložená zelenina.



Suroviny

300g vepřového bůčku,
200g předního hovězího masa,
200g paprikové klobásy,
2 cibule, 2 dl světlého piva,
5 stroužků česneku, 1 vejce,
2 lžiče mouky, 1 lžiče mleté
sladké papriky, 1 lžička mletého
černého pepře, olej na vymazání
plechu, sůl



Suroviny

200 g vepřového masa,
150 g hovůzového masa,
150 g telecího masa,
1 houska nebo rohlík,
2 lžíce hrubé mouky,
2 lžíce strouhanky,
1 dl mléka, 2 vejce,
1 lžička nastrouhané
kůry z čemnický
nečištěného citronu,
1 lžička kari,
olej na smažení, sůl



Omáčka

30 g mrkve, 30 g celeru,
30 g petržele, 30 g póru,
1 kyselá okurka, 2 cibule,
2 dl bílého vína,
1,5 dl sladké smetany,
3 lžíce másla,
2 lžíce hořčice, mouka
na zabuštění, sůl




 45 min.

MASOVÉ KNEDLÍČKY v zeleninové omáčce s vínem...

VŠECHNY DRUHY masa očistíme, ope-
reme, osušíme papírovou utěrkou, nakrá-
jíme na kostky a umeleme na masovém strojků.
Pečivo z předchozího dne nakrájíme, namočí-
me do mléka a po změknutí vymačkáme pře-
bytečnou tekutinu. Mleté maso smícháme
s namočeným pečivem, vejcem, strouhanou cí-
trónovou kůrou, kari, hrubou moukou a solí.
Přidáme tolik strouhanky, abychom mohli vy-
pracovat vláčné těsto.

NA PÁNVI nebo ve fritéze rozpálíme olej,
mokrými rukama děláme nevelké knedlíčky
a na oleji usmažíme dozlatova. Děrovanou na-
běračkou knedlíčky vyndáme na kuchyňský
papír, který odsaje přebytečný tuk, a uložíme
na teplé místo. Mrkev, celer, petržel a cibuli

oloupeme a opereme. Kořenovou zeleninu na-
strouháme na hrubém struhadle, pór, nakrájí-
me na kolečka, cibuli nakrájíme nadrobno. Na
pánvi rozpálíme máslo, vložíme zeleninu a za-
krytou udušíme doměkka. Výpek, ve kterém
se smažily masové knedlíčky, poprášíme mou-
kou, opražíme, podlijeme vínem, sladkou sme-
tanou, přidáme nakrájenou kyselou okurku,
hořčici, krystalový cukr a osolíme. Smíchám
s udušenou zeleninou, vložíme osmažené ma-
sové knedlíčky a ještě  chvíli prohřejeme.
MASOVÉ KNEDLÍČKY v zeleninové omáč-
ce s vínem podáváme s vařenými brambory.



Suroviny

250 g vepřového masa,
250 g hovězího masa,
1 houska nebo rohlík,
1,5 dl mléka, 1 malá
cibule, 1 vejce,
1 až 2 lžičky strouhanky,
1 lžička sardelové pasty,
1 lžička nastrouhané kůry
z chemicky neošetřeného
citronu, špetka mletého
černého pepře, sůl

Omáčka


7 až 8 dl masového
vývaru, 2 dl zakysané
smetany, 2 až 3 lžičky
citronové šťávy, 3 lžičky
strouhanky, 2 lžičky
naložených kaparů,
2 bílky, 1 bobkový list,
2 hřebíčky, 5 kuliček
černého pepře, sůl




 35 min.

KRÁLOVECKÉ KLOPSY...

MASO OČISTÍME, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umeleme na masovém strojku. Pečivo namočíme do mléka a po změknutí přebytečnou tekutinu vymačkáme. Namočené pečivo smícháme s mletým masem, sardelovou pastou (můžeme použít i najemno nakrájené ančovičky), nasečenou a nadrobno nakrájenou cibulí, vejcem, strouhankou, nastrouhanou citronovou kůrou, mletým černým pepřem. Opatrně osolíme, protože sardelová pasta i ančovičky jsou slané. Důkladně promícháme a mokřýma rukama vytvoříme středně velké kuličky.

MASOVÝ VÝVAR uvedeme do varu a vložíme do něj knedlíčky. Zmírníme oheň a po  10 až 15 minutách je vyndáme, necháme na

sítku okapat a uložíme na teplém místě. Prosátou strouhanku přisypeme do vývaru, necháme přejít varem a odstavíme. Bílky ušleháme a přidáme do omáčky. Dochutíme zakysanou smetanou, citronovou šťávou, mletým černým pepřem, přidáme kapary, bobkový list, hřebíčky a podle potřeby ještě přisolíme. Masové knedlíčky vložíme do omáčky a necháme ještě  pár minut na teplém místě, aby se chutě spojily.


PODAVÁME S BRAMBORY posypanými petrželkou, s rýží anebo bramborovou kaší.






 35 min.



 50 min.



 40 min.

ŘECKÉ KNEDLÍČKY SE SKOŘICÍ

ve vinné omáčce...

MASO OČISTÍME, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojků dvakrát umeleme najemno. Česnek oloupeme a utřeme se solí. Prosátou stroužkanku navlhčíme vodou nebo vývarem a smícháme s mletým masem, kmínem, skořicí, česnekem a bílým pepřem. Důkladně vypracujeme, aby vzniklo tuhé těsto.

MOKRÝMA RUKAMA tvarujeme menší knedlíčky, obalíme je v mouce a na rozpáleném oleji osmažíme ve fritéze nebo na pánvi dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír a uchováme na teplém místě.

RAJČATA NAŘÍZNEME u stopky do kříže, vložíme do vařící vody, za chvíli vyndáme, zchladíme, oloupeme a nakrájíme. Dáme je na výpek, podusíme, podlijeme vínem, dochutíme mletým bílým pepřem a osolíme. Masové knedlíčky podáváme na podušených rajčatech s vínem. **VHODNOU PŘÍLOHOU** je pilaf, ale můžeme podávat i řecké knedlíčky se skořicí, opečené brambory nebo vařenou rýži.



Suroviny

350 g vepřového masa,
300 g skopového masa,
160 g stroužkanky, 3 stroužky
česneku, 1 lžička mletého kmínu,
1 lžička mleté skořice, špetka
bílého pepře, mouka na obalení,
olej na smažení

Omáčka

500 g rajčat, 2 dl bílého vína,
1 lžička mletého bílého pepře, sůl



Suroviny

250 g vepřového masa,
250 g hovězího masa,
100 g tvrdého sýru, 2 housky
nebo rohlíky, 1 cibule,
2 dl mléka, 1 lžička mletého
černého pepře, 5 lžíc másla, sůl

Bešamel

5 dl mléka, 25 g hladké mouky,
1 žoutek, 1 lžička krystalového
cukru, sůl

RUSKÉ KNEDLÍKY S BEŠAMELEM...

HOUSKY NEBO rohlíky z předchozího dne nakrájíme, přelijeme mlékem a po změknutí přebytečnou tekutinu vymačkáme. Maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojků dvakrát umeleme. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Mleté maso smícháme s namočeným pečivem, cibulí, mletým černým pepřem, osolíme a dobře propracujeme. Masovou hmotu dáme do mísy, přikryjeme a uložíme na 30 minut do chladničky odpočinout.

MÁSLO ROZPUSTÍME na pánvi, přidáme hladkou mouku a připravíme jíšku. Rozředíme ji teplým mlékem, ušleháme, přidáme krystalo-

vý cukr, osolíme a asi 20 minut povaříme. Pánev odstavíme a vmícháme žloutek rozšlehaný s jednou lžící mléka.

Z MLETÉHO MASA utvoříme čtyři podlouhlé knedlíky a položíme je na máslem vymazaný plech. Po délce v nich uděláme mělkou rýhu a naplníme bešamelem. Plech vsuneme do trouby předehřáté na 200 °C, po 10 minutách teplotu zmírníme, knedlíky posypeme nastrouhaným sýrem, pokapeme zbytkem rozpuštěného másla a ještě asi 10 minut zapékáme.

RUSKÉ MASOVÉ knedlíky podáváme s bramborovou kaší a vařeným zeleným hráškem nebo dušenými zelenými fazolkami.

KNEDLÍKY FIAKR...

VMÍSE UMÍCHÁME mouku a sůl s vodou. Vypracujeme hladké těsto a přikrytí necháme alespoň 20 minut odpočívat.

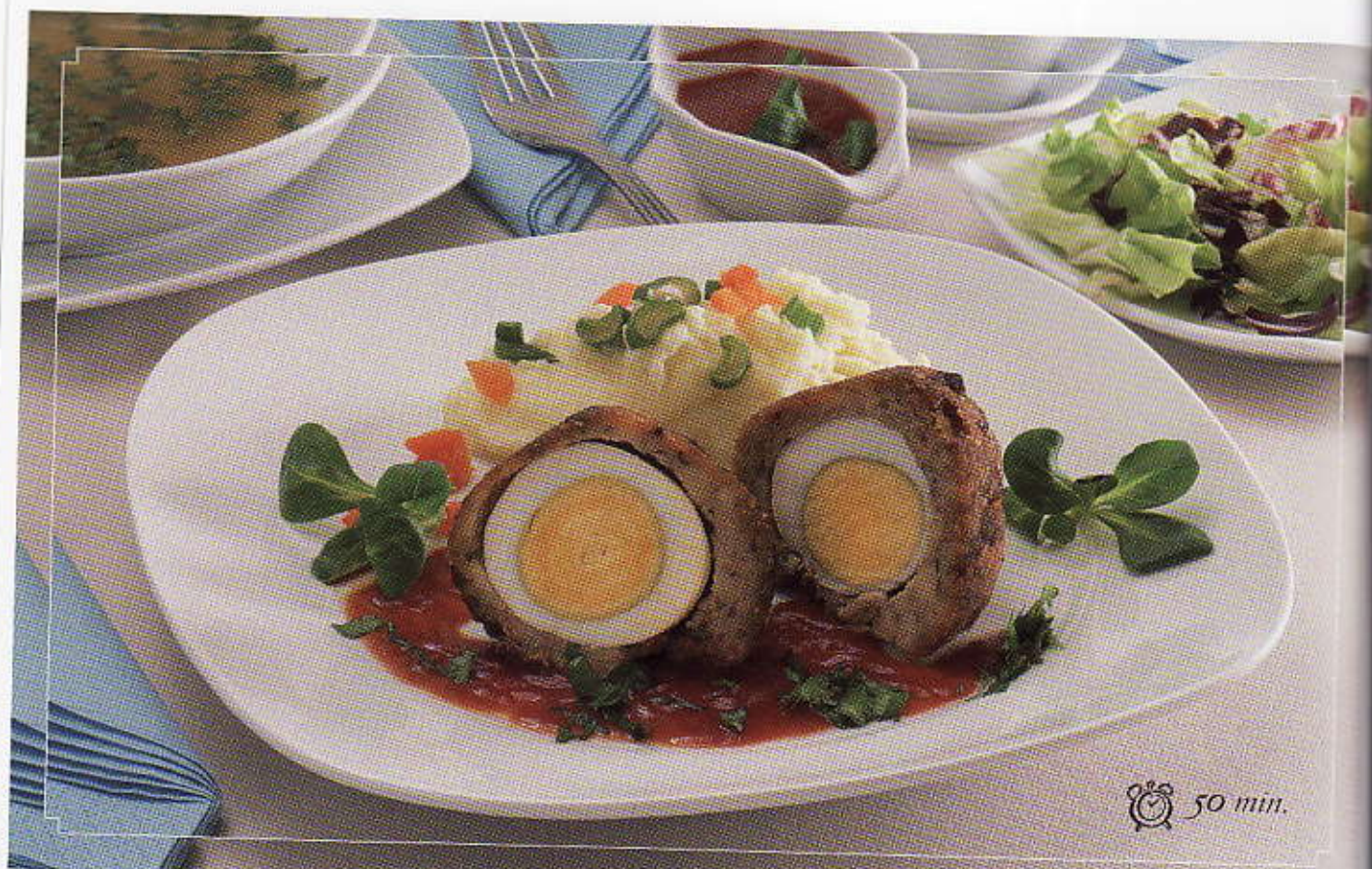

CIBULI A ČESNEK oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek utřeme se solí. Pečené vepřové maso, telecí párky, vařené hovězí maso a uvařené vepřové koleno nakrájíme na malé kostky, smícháme s majoránkou, nakrájenou cibulí, nasekanou zelenou petrželkou, utřeným česnekem a případně ještě osolíme. Z masové

hmoty vytváříme mokřýma rukama kuličky. **Z TĚSTA UDĚLÁME** placky, do středu dáme masovou kuličku, obalíme těstem a na pomoučeném válu upravíme kulaté knedlíky. Vložíme do osolené vařící vody a na mírném ohni pomalu vaříme asi 20 minut. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat. **PODÁVÁME S HLÁVKOVÝM** salátem, ale ve Vídni se ke knedlíkům fiakr podává jako příloha i žampionová omáčka nebo omáčka z dýně.



Suroviny

500 g mouky, 100 g pečeného
vepřového masa, 100 g vařeného
hovězího masa, 100 g vařeného
vepřového kolena, 100 g telecích
párků, 1 cibule, 2 stroužky
česneku, 1 lžíc majoránky,
svazeček pažitky, sůl


 50 min.


Suroviny

100 g hovězího masa,
100 g telecího masa,
100 g vepřového masa,
1 houska nebo rohlík,
5 vajec, 2 cibule, 1 lžička
másla, 1 lžička mletého
černého pepře, špetka
nastrouhaného muškátového
oříšku, stroupanka na
obalování, olej na smažení,
sůl

Omáčka

1/4 l masového vývaru,
3 lžičky rajského protlaku
1 lžička mouky, svazček
zelené petrželky, sůl

HOLANDSKÁ HNÍZDA...

ČTYŘI VEJCE uvaříme natvrdo, zchladíme a oloupeme, housku nebo rohlík z předchozího dne nakrájíme na kostky a namočíme do vody. Po změknutí přebytečnou tekutinu vymačkáme. Všechny tři druhy masa očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a najemno umeleme na masovém strojků. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a osmažíme na rozpáleném másle. Necháme trochu zchladnout a smícháme s mletým masem, namočeným pečivem, vejcem, nastrouhaným muškátovým oříškem, mletým černým pepřem a solí. Masovou směs rozdělíme na čtyři části, z každého kousku vytvoříme placku, do středu každé z nich dáme natvrdo uvažené vajíčko. Mokrýma rukama vytváříme čtyři knedlíky. Když je na povrchu mletého masa prasklina, uzavřeme ji prstem na-

močeným do vody. Vejcem naplněné knedlíky obalíme v prosáté strouhance, na pánvi nebo ve fritéze rozpálíme olej a knedlíky osmažíme dozlatova. Vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

ZATÍMCO SE KNEDLÍKY smaží, přichystáme omáčku. Zelenou petrželku opereme, osušíme, lístky nasekáme. Masový vývar přivedeme do varu, vmícháme do něj mouku rozmíchanou v trošce studené vody, přidáme rajský protlak, nasekanou petrželku a podle potřeby přisolíme. Vaříme za stálého míchání, dokud omáčka nezhoustne.

PLNĚNÉ KNEDLÍKY rozřízneme na polovinu, na talíř položíme vajíčkem navrch a podlijeme omáčkou.

PODÁVÁME S BRAMBOROVOU kaší a dušenou mrkví.



40 min.

MASOVÉ KNEDLÍKY s černým kořenem...

MASO OČISTÍME, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kousky a na masovém strojku umeleme. Pečivo z předchozího dne nakrájíme, vložíme do vlažné vody a po změknutí přebytečnou tekutinu vymačkáme. Šalotku oloupeme, nakrájíme nadrobno a necháme na másle zezlátnout. Champióny očistíme, opereme, nakrájíme na plátky, přidáme k šalotce a 5 minut podusíme. Houby osolíme, ochutíme mletým bílým pepřem a smícháme s mletým masem, octanými a nasekanými lístky libečku, namočeným pečivem a vejcem. Z hmoty vytváříme mokryma rukama knedlíčky a uložíme na chladné místo.

NA PÁNVI NEBO ve fritéze rozpálíme olej, vložíme do něj knedlíčky a osmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na ku-

chyňský papír, který odsaje přebytečný tuk. Knedlíčky uložíme na teplé místo.

ČERNÝ KOŘEN oloupeme, po délce nakrájíme na dlouhé plátky a vložíme do vody s octem, aby neztmavly. Šalotku oloupeme, nadrobno nakrájíme a na pánvi na rozpáleném másle podusíme. Plátky černého kořene necháme okapat, vložíme na pánev a 3 minuty dusíme. Zalijeme zeleninovým vývarem, osolíme, dochutíme mletým bílým pepřem, krystalovým cukrem a osolíme.

NA PLÁTKY ČERNÉHO kořene poklademe masové kuličky, posypeme anýzem a přikryté dusíme ještě asi 10 minut.

VHODNOU PŘÍLOHOU ke knedlíčkům s černým kořenem jsou opečené brambory nebo bramborová kaše.



Suroviny

250 g mletého vepřového masa,
250 g mletého hovězího masa,
50 g champiónů, 1 vejce,
1 houska nebo rohlík, 2 šalotky,
30 g másla, 1 lžička mletého
bílého pepře, 1 lžiče nasekaného
terstvého libečku, sůl

Příloha

750 g černého kořene,
1 l zeleninového vývaru,
70 g másla, 1 dl zakysané
smetany, 2 lžičky octa,
1 lžička krystalového cukru,
1 lžička mletého bílého pepře,
špetka anýzu, sůl

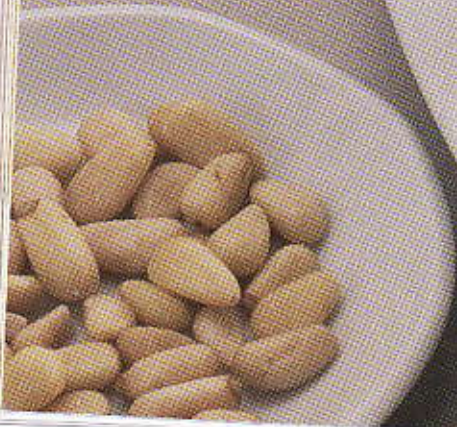
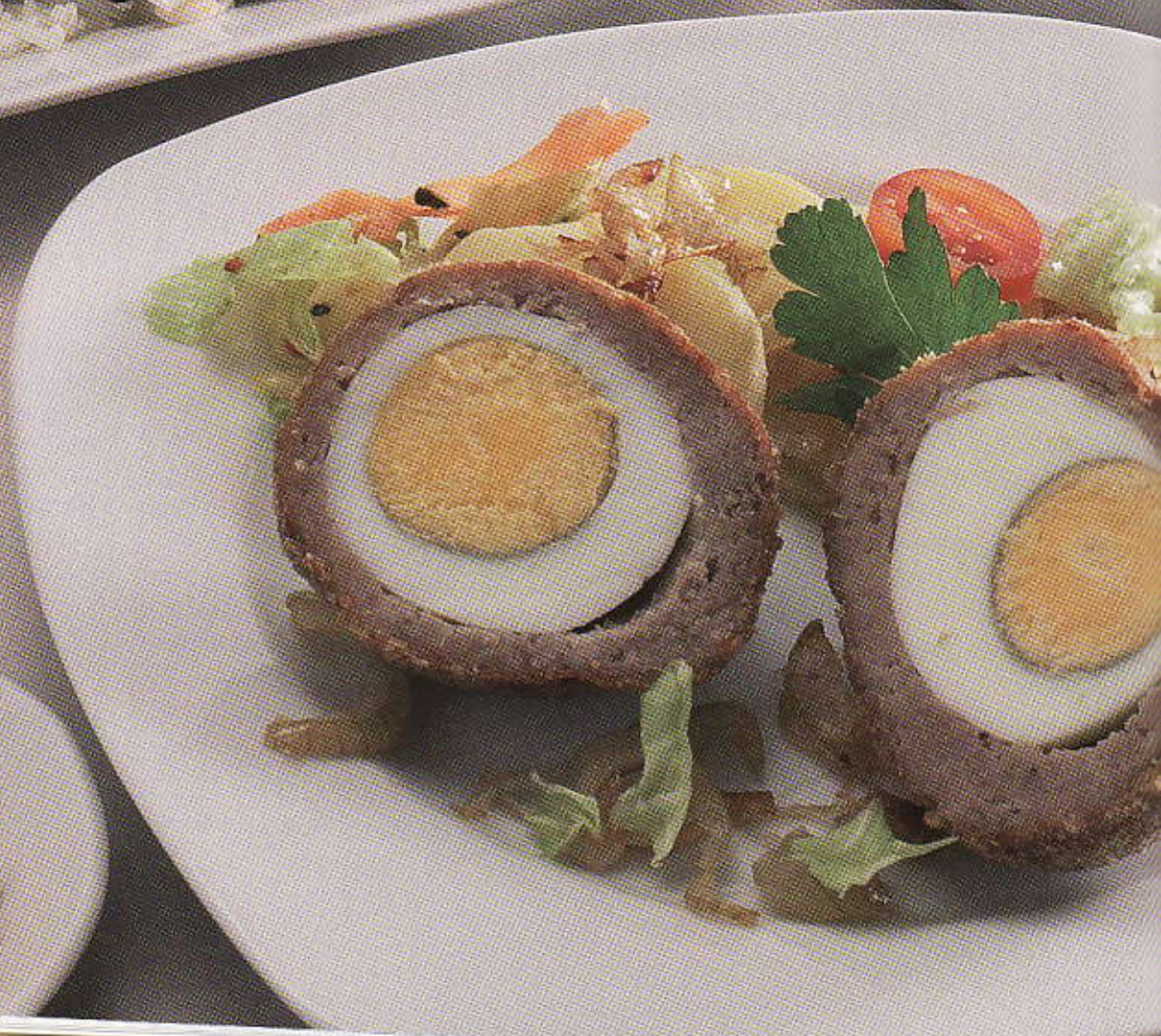
30 min.



45 min.



40 min.



KOŘENĚNÉ KNEDLÍKY...



Suroviny

1 kg brambor, 150 g vepřového masa, 150 g hovězího masa, 125 g pikantní klobásy, 50 g másla, 2 šalotky, 2 vejce, 2 lžíce strouhanky, 1 lžíce jemné krupice, 1 lžička mletého černého pepře, 1 lžička majoránky, mouka, sůl

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, scedíme, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme, nastroháme nebo rozmačkáme na kaši a přimícháme prosátou hrubou mouku. Šalotku oloupeme, nakrájíme nadrobno a osmažíme na másle. Maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku umeleme. Cibulce přidáme mleté maso a ☺ 10 minut dusíme, přidáme na kolečka nakrájenou klobásu a dusíme další ☺ 3 minuty. Posypeme strouhankou, dochutíme majoránkou, mle-

tým černým pepřem, podle potřeby přisolíme, odstavíme a necháme vychladnout. OSOLENOU vodu uvedeme do varu. Z připraveného bramborového těsta vytváříme na pomoučené pracovní ploše placky, do středu každé z nich dáme podušenou masovou směs, těsto zavineme a vyválíme kulaté knedlíky. Vložíme do vroucí vody a pomalu vaříme ☺ 12 až 15 minut. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme na sítko okapat. **PODÁVÁME S DUŠENÝM** červeným zelím s červeným vínem a jablky.



Suroviny

250 g vepřového masa, 150 g telecího masa, 3 brambory 30 g piniových oříšků, 30 g rozinek, 1 vejce, 1 lžička nasekané zelené petrželky, 1 lžička tymiánu, 1 lžička nasekaného kopru, 1 lžička mletého černého pepře, olej na smažení, sůl

ATÉNSKÉ KNEDLÍKY S PINIOVÝMI OŘÍŠKY...

BRAMBORY oloupeme, uvaříme v osolené vodě, vodu slijeme a brambory rozmačkáme. Maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku dvakrát najemno umeleme. Rozinky propláchneme teplou vodou a necháme okapat, piniové oříšky nasekáme nadrobno. Čerstvý kopr a petrželku opereme, osušíme a najemno nasekáme. Mleté maso smícháme s rozmačkanými brambory, rozinkami, nasekanými piniovými oříšky, petrželkou, ko-

prem, tymiánem, mletým pepřem a osolíme. **MOKRÝMA RUKAMA** tvarujeme knedlíky, stlačíme je a na rozpáleném oleji z obou stran osmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk. **ATÉNSKÉ KNEDLÍKY** s rozinkami a piniovými oříšky podáváme s rýží nebo vařenými brambory, rajskou omáčkou a řeckým zeleninovým salátem s černými olivami a ovčím sýrem feta.

SKOTSKÉ MASOVÉ KNEDLÍKY...



Suroviny

300 g vepřového masa, 300 g hovězího masa, 100 g strouhanky, 6 vajec, 1 cibule, 1 stroužek česneku, 3 lžíce černého piva, 1 lžička mletého černého pepře, olej na smažení, sůl

OBA DRUHY MASA očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umeleme. Cibuli a česnek oloupeme a nastroháme. K mletému masu přidáme dvě vejce, cibuli a česnek, polovinu strouhanky, mletý černý pepř, černé pivo a osolíme. Směs propracujeme, dáme do mísy, přikryjeme a uložíme na ☺ půl hodiny do chladničky. **VEJCE** uvaříme natvrdo, ochladíme a oloupeme. Mleté maso rozdělíme mokřýma

rukama na čtyři díly, do středu každého z nich dáme uvažené vejce a utvoříme knedlíky, které obalíme ve zbytku strouhanky. **NÁ PÁNVI NEBO** ve fritéze zahřejeme olej, vložíme masové koule a usmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk. **SKOTSKÉ MASOVÉ KNEDLÍKY** podáváme rozpálené. **VHODNOU PŘÍLOHOU** jsou brambory se smaženou cibulkou, hořčice, kečup a míchaný zeleninový salát.



 80 min.



Suroviny

250 g hovézího masa,
250 g telecího masa,
100 g pikantního salámu,
2 brambory, 2 vejce, 1 houska
nebo rohlík, 2 dl mléka, 2 lžice
mouky, 2 lžice naložených
kapatů, 1 lžička mletého
bílého pepře, svazček zelené
petrželky, sůl

Příloha


100 g mrkve, 100 g petržele,
100 g kedlubny,
100 g žampionů, 50 g celeru,
1 malý pórek, 1 cibule, 4 stroužky
česneku, sůl

ISTRIJSKÝ POLPETON...

HOVĚZÍ A TELECÍ maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém stroju umeleme spolu s pikantním salámem. Pečivo z předešlého dne namočíme do mléka a po změknutí přebytečnou tekutinu vymačkáme. Lístky petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Brambory oloupeme, uvaříme ve slané vodě a ještě teplé rozmačkáme. Mleté maso smícháme s namočeným pečivem, uvařenými, rozmačkanými brambory, moukou,

vejci, kapary, nasekanou zelenou petrželkou mletým pepřem a solí.

BAVLNĚNÝ UBROUSEK potřeme olejem z masové hmoty uděláme kouli, dáme ubrousek, zavážeme a vložíme do vařící osolené vody, do které jsme přidali očištěnou a omytou mrkev, celer, petržel, kedlubny, pórek, cibuli, žampiony a česnek.

POLPETON VAŘÍME pomalu asi  hodinu na mírném ohni. Vyndáme, ubrousek rozvážeme, maso vyklopíme na talíř a nakrájíme na kolečka.

PODÁVÁME OBLOŽENÉ uvařenou zeleninou, polité vývarem a s bílým chlebem. Polpeton můžeme podávat i studený s nakrájenými rajčaty nebo kvašenými okurkami.





BRETAŇSKÉ CRÉPINETTES...

MASO OČISTÍME, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kousky a umeleme na masovém strojku. Lístky čerstvých bylinek opereme, osušíme a nasekáme nadrobno. Prosátou strouhanku vmícháme do sladké smetany, přidáme vejce, nastrouhanou citrónovou kůru, nasekané bylinky, mletý bílý pepř, muškátový oříšek, šerry, osolíme a důkladně propracujeme s mletým masem. Masovou hmotu rozdělíme na osm částí a mokrými rukama vytvarujeme

osm placek. Na každou z nich dáme polovinu plátku šunky a na ni telecí paštiku. Maso svinec a vytvoříme podlouhlé knedlíčky, které opečeme na grilu nebo osmažíme dozlatova na rozpáleném oleji na pánvi nebo ve fritéze. **PODAVÁME OBLOŽENÉ** ústřicemi, hranolky a zeleným hlávkovým salátem. Na obložení bretaňských knedlíčků můžeme použít i ústřice z konzervy.

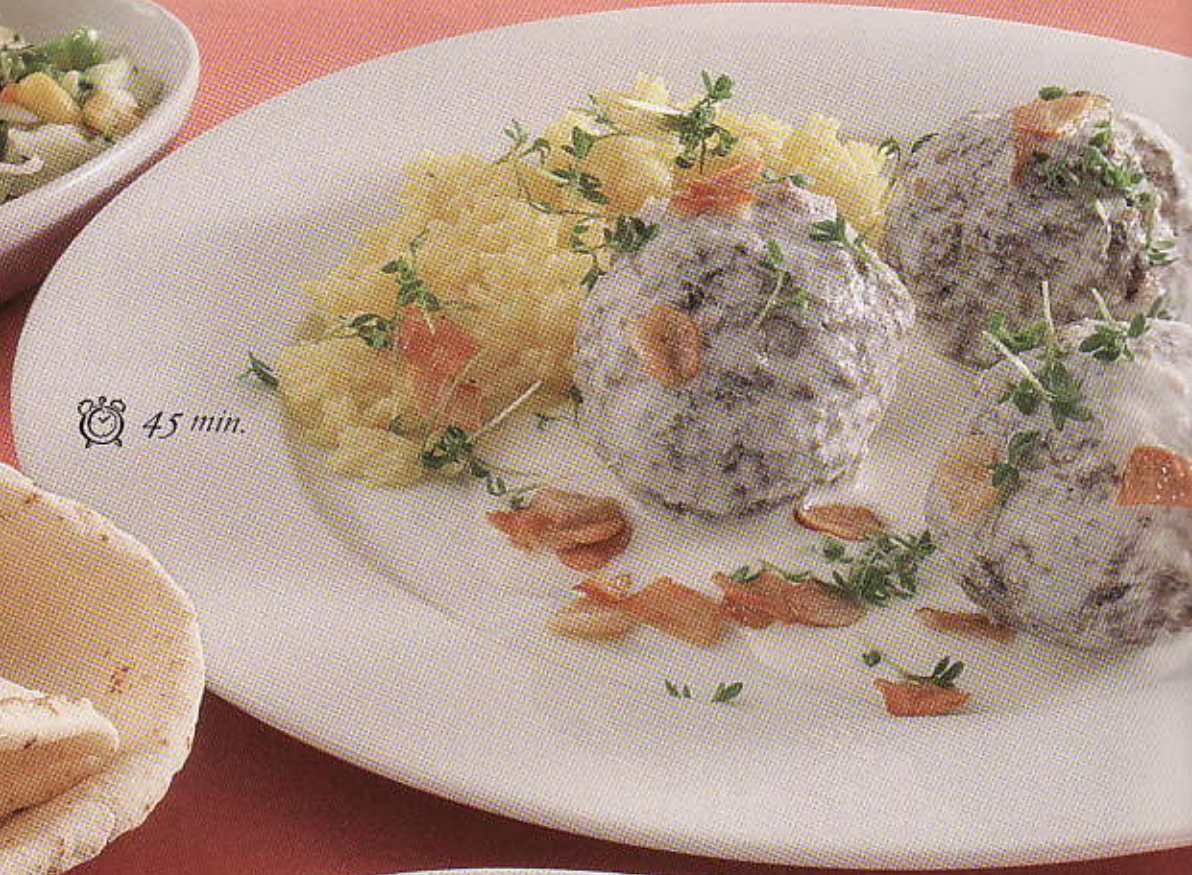


KNEDLÍČKY Z RŮZNÝCH DRUHŮ MASA



Šuroviny

300 g telecího masa,
300 g vepřového masa,
150 g telecí paštiky, 4 plátky
šunky, 8 ústřic, 6 lžíc sladké
smetany, 1 vejce, 2 lžice šerry,
1 lžička mletého bílého pepře,
špetka nastrouhaného
muškátového oříšku, 2 svazčky
čerstvých bylinek (šalvěj,
bazalky, majoránky, líbeček,
meduňky), nastrohaná kůra
z poloviny citronu, 1 až 4 lžice strouhanky,
olej na smažení, sůl



 45 min.



KUBBE – ARABSKÉ KNEDLÍČKY...

CIBULI OČISTÍME a nakrájíme, maso očistíme, opereme, osušíme a nakrájíme na kostky. Každý druh masa odložíme zvláště. Polovinu cibule společně s hovězím masem třídíme umeleme na masovém strojku. Skopové maso, které nám bude sloužit jako náplň, umeleme také třikrát. K hovězímu masu přidáme mletou kořeně a s bulgurem opět umeleme. Na oleji osmažíme polovinu cibule, přidáme maso s nasekanými piniiovými oříšky ke skopovému masu se zbytkem koření a ještě jednou promícháme.

HOVĚZÍ MASO s bulgurem použijeme na náplň a skopové maso bude náplň. Rukama namočenými ve studené vodě oddělíme z hovězího masa kousek velký jako slepičí vejce, dáme ho do dlaně a prstem v něm uděláme jamku. Do ní vzniknout jakýsi košíček. Do středu vložíme polévkovou lžící skopového masa a hovězí maso upravíme tak, abychom vytvořili kulatý knedlík. Když povrch masa praskne, ponoříme ho namočeným do studené vody prasklé maso zahladíme.

KUBBE SMAŽÍME ve fritéze nebo na pánvi, ale tak, aby byly do rozpáleného oleje celé ponořené. Usmážíme je dozlatova, děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk. Můžeme si připravit i větší množství kubbe, protože syrové i usmažené jsou vhodné na zmrazení.

KUBBE PODÁVÁME s arabským chlebem, rozličnými zeleninovými saláty či česnekovým jogurtem.

MŮŽEME HO PODÁVAT i vařené v jogurtu. Jogurt osolíme, přidáme bramborový nebo kukuřičný škrob rozmíchaný v trošce studené vody a uvedeme do varu. Do vroucí omáčky vložíme vytvarované kubbe, očištěný, nasekaný česnek osmažený na trošce oleje a asi 10 minut hodinu vaříme na mírném ohni. Masové kuličky v jogurtové omáčce nemícháme, aby se nerozpadly. Když je třeba, promícháme je krouživým pohybem hrnce, aby se nepřipálily.

KUBBE V JOGURTOVÉ omáčce podáváme s rýží nebo arabským chlebem.



Suroviny



500 g bulguru –
sražených pšeničných zrn,
500 g skopového masa,
500 g hovězího masa,
3 cibule, 2 lžíce nasekaných
piniiových oříšků,
1 lžička fínského kmínu,
1 lžička kari, 1 lžička mleté
sladké papriky, 1 lžička
skořice, 1 lžička mletého
černého pepře, 1 lžička
mletého bílého pepře,
špetka nastroubaného
muškátového oříšku,
špetka tlutěného břečťáku,
olej na smažení, sůl

Jogurtová
omáčka

1 l jogurtu, 5 stroužků
česneku, 1 lžíce škrobu,
1 lžíce oleje, sůl



BULGUR JSOU sražená, vysušená a umletá pšeničná zrna, která jsou neoddělitelnou součástí arabské kuchyně. Bulgur zalijeme vodou, aby byl celý zakrytý a necháme namočet. Po 10 deseti minutách dáme pšeničná zr-

na do bavlněné utěrky a vymačkáme přebytečnou tekutinu. Když nemáme bulgur, můžeme na přípravu tohoto arabského jídla použít i malé krupky uvařené v osolené vodě, které necháme okapat a vychladnout.



KNEDLÍKY Z DRŮBEŽÍHO MASA



ČERVENÉ KNEDLÍKY

s paprikovou omáčkou...

KVASNICE ROZDROBÍME a smícháme s lžící mléka a lžící krystalového cukru. Mléko smícháme s moukou, jedním žloutkem, polovičkou oleje a osolíme. Přidáme kvasnice, rajský protlak a vše propracujeme. Těsto přikryjeme a na teplém místě necháme 1 hodinu kynout.

CIBULI OČISTÍME, nakrájíme nadrobno, kuřecí prsíčka opereme, osušíme a nakrájíme na malé kostky. Papriku opereme, rozpůlíme, odstraníme semena a semeníky a také nakrájíme na kostičky. Na pánvi zahřejeme žloutek oleje a osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme kuřecí maso a podusíme. Přidáme papriku a po chvíli odstavíme z ohně, promícháme zakysanou smetanu, mletý červený pepř a podle chuti osolíme.

TĚSTO NA POMOUCNĚNÉM válu ještě jednou promísíme a rozdělíme na čtyři části. Z každé části vytvoříme placku, naplníme

připravenou kuřecí směsí a upravíme do tvaru knedlíku. Na pomoučeném vále necháme ještě dalších 10 minut kynout.

VODU OSOLÍME, uvedeme do varu, vložíme knedlíky a přiklopené na mírném ohni pomalu vaříme 5 minut. Knedlíky opatrně otočíme a vaříme ještě asi 5 minut. Děrovanou naběračkou vyndáme, propícháme vidličkou a necháme na sítku okapat. **ZATÍMCO SE KNEDLÍKY** vaří, připravíme paprikovou omáčku. Cibuli oloupeme, nakrájíme najemno a necháme na oleji zesklivatět. Papriky omyjeme, rozpůlíme, odstraníme semena a semeníky, nakrájíme na plátky a spolu s cibulí podusíme. Zalijeme vývarem, podle potřeby osolíme a vaříme ještě 5 minut.

ČERVENÉ KNEDLÍKY podáváme s paprikovou omáčkou posypané nastrohaným parmezánem.



Suroviny

250 g kuřecích prsíček,
250 g hladké mouky, 2 žloutky,
4 lžice oleje, 1/8 l mléka,
1 červená paprika, 1 cibule,
2 lžice rajského protlaku,
1 lžice krystalového cukru,
2 lžice smetany,
1 lžice zelené petrželky,
20 g kvasnic, 1 lžička mletého
černého pepře, mouka,
nastrohaný parmezán, sůl

Omáčka

1 červená paprika, 1 zelená
paprika, 2 dl masového vývaru,
1 cibule, 1 lžice octa, sůl



Suroviny

500 g krůtího masa,
200 g malých žampionů,
50 g sýrové šunký prosciutto,
1 pomeranč, 1 vejce, 4 šalotky,
1 lžice škrobu, 1 lžička kari,
1 lžička zázvoru, 1 lžička
mletého bílého pepře, malý svazek
zelené petrželky, 3 až 4 lžice
omáčky, olej na smažení, sůl

Omáčka

200 g ananasu, 5 lžice jablčné
šťávy, 1 lžice krystalového cukru,
1 lžice másla, 1 lžice škrobu

KRŮTÍ KNEDLÍČKY

s ananasovou omáčkou...

MASO OČISTÍME, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku umeleme. Lístky petrželky opereme, osušíme a nasekáme nadrobno. Nastroháme pomerančovou kůru, pomeranč potom rozřízneme a šťávu vymačkáme. Prosciutto nakrájíme na kostičky a smícháme s mletým masem, šalotkou, nasekanou petrželkou, vejcem, nastrohanou pomerančovou kůrou a šťávou a lžičkou bramborového nebo kukuřičného škrobu. Masovou směs dochutíme kari, zázvorem, mletým bílým pepřem a osolíme.

MALÉ ŽAMPIÓNY očistíme, opereme a osušíme papírovou utěrkou. Masovou hmotu rozdělíme na části, do středu každé z nich dáme malý žampion, mokřýma rukama maso vytvarujeme a obalíme v prosáté strouhan-

ce. Na pánvi nebo ve fritéze rozpálíme olej a knedlíčky v něm smažíme asi 8 minut dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

BĚHEM DOBY přípravy knedlíčků nachystáme ananasovou omáčku. Krystalový cukr spolu s máslem necháme na pánvi lehce zkaramelizovat, přidáme jablčnou šťávu, ve které jsme rozmíchali lžici bramborového nebo kukuřičného škrobu. Nakonec přidáme ananas nakrájený na kostky a necháme přejít varem, aby omáčka zhoustla.

KNEDLÍČKY PLNĚNÉ žampiony podáváme s ananasovou omáčkou, vhodnou přílohou je rýže.



 40 min.



Suroviny

400 g kuřecích prsíček,
1 malá cibule, 50 g mandlí,
2 vejce, 1 bílek, 4 lžičce
strouhanky, 1 lžička
plnotučné hořčice,
1 lžička mleté sladké
papriky, 3 lžičce másla,
svazček zelené petrželky,
olej na smažení, sůl

KUŘECÍ KNEDLÍČKY S MANDLEMI...

KUŘECÍ MASO opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky, umelme na masovém strojků a smícháme s dvěma lžičkami prosáté strouhanky. LÍSTKY PETRŽELKY opereme, osušíme a nasekáme. Oloupeme cibuli, nakrájíme nadrobno a osmažíme na rozpuštěném másle. Přidáme ke kuřecímu masu spolu s jedním vejcem, bílkem, mletou sladkou paprikou, hořčicí (*chceme-li jídlo jemně pikantní, použijeme ostrou dijonskou hořčici*), opranou a osušenou petrželkou. Osolíme, důkladně promícháme a mokřýma rukama tvarujeme knedlíčky. Mandle přelijeme vařící vodou, po chvíli scedíme, oloupeme, nakrájíme na tenké lístečky a smícháme je se zbytkem prosáté strouhanky. Zbylé vejce rozšleháme.

MASOVÉ KNEDLÍČKY namáčíme do rozšlehaného vejce, obalíme ve strouhance s mletými mandlemi a na rozpáleném oleji ve fritéze nebo v pánvi usmažíme dozlatova. Děrovanou síťovinou nebo cedníkem vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk. KUŘECÍ KNEDLÍČKY s mandlemi podáváme s bílým chlebem, pečivem a hlávkovým salátem. Vhodnou přílohou je i bramborové



KNEDLÍČKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ



 50 min.

KNEDLÍKY Z VAŘENÉ SLEPICE...

SLEPICI UVAŘÍME se zeleninou a z vývaru připravíme polévku. Bílé slepičí maso obereme a nasekáme nadrobno. Houby očistíme, opláchneme, uvaříme ve slané vodě a také nasekáme nadrobno. Žloutky oddělíme od bílků, cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Listky zelené petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Slepíčí maso smícháme s uvařenými houbami, nakrájenou cibulí, žloutky, nasekanou petrželkou, mletou červenou paprikou, černým pepřem a solí.

SUCHARY NASTROUHÁME, prosejeme, ušleháme bílky. Z dobře propracované hmoty tvarujeme mokřýma rukama knedlíky, namočíme je do ušlehaných bílků a obalíme ve strouhance ze sucharů.


NA PÁNVI NEBO ve fritéze rozpálíme olej a knedlíky usmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

KNEDLÍKY Z VAŘENÉ slepice podáváme s vařenými brambory opečenými na oleji ze smažených knedlíků. Vhodnou přílohou je míchaný zeleninový salát či nakládané cibulky.




Suštiny

1 kg uvařeného slepičího masa, 100 g cibule, 50 g hub, 2 vejce, 100 g sucharů, 1 lžička saturejky, 1 lžička mleté sladké papriky, 1 lžička mletého černého pepře, svazček zelené petrželky, olej na smažení, strouhanka na obalování, sůl

 30 min.



 40 min.



KRŮTÍ KNEDLÍČKY

v rajske omáčke...

KRŮTÍ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kůstky a dvakrát umeleme na masovém stroji. Suchary nastrouháme a zalijeme zakysanou smetanou, lístky bazalky opereme, osušíme a nasekáme nadrobno. Šalotku oloupeme a nakrájíme. Polovinu šalotky smícháme s polovinou nasekaných lístků bazalky, rozmixujeme s sucharem, vejcem, nastrouhanou citronovou kůrou, mletým bílým pepřem, solí a mletým masem.

MOKRÝMA RUKAMA vytvoříme asi 20 knedlíčků a smažíme je 7 až 8 minut na rozpáleném másle na pánvi dozlatova. Vyndáme děrovanou naběračkou a uložíme na teplém místě. Na máslovém výpeku osmažíme

zbytek šalotky s druhou polovinou bazalkových lístků, přilijeme masový vývar rozmíchaný se lžící bramborového nebo kukuřičného škrobu, přidáme rajske pyré, podle chuti přisladíme krystalovým cukrem a případně ještě dosolíme.

KRŮTÍ KNEDLÍČKY podáváme s rajske omáčkou, vhodnou přílohou jsou uvařené těstoviny nebo pařený knedlík.



Suroviny

500 g krůtího masa,
6 šalotek, 2 suchary, 1 vejce,
3 lžice zakysané smetany,
1 lžice nastrouhané kůry,
2 chemicky neošetřené
citronu, 1 lžička mletého
bílého pepře, 1 svazček
bazalky, 4 až 5 lžice mléka,
sůl

Omáčka

250 g rajskeho pyré,
1/8 l masového vývaru,
1 lžice škrobu, špetka cukru,
sůl



Suroviny

300 g mouky, 1 vejce,
mouka, olej na smažení, sůl

Náplň

400 g kuřecích jater,
3 cibule, 1 vejce,
6 polévkových lžic husího
sádla, 1 lžička mletého
černého pepře, sůl

Bramborová náplň

300 g brambor, 2 cibule,
100 g tvarohu, svazček
zelené petrželky,
1 lžička mletého černého
pepře, 1 lžice husího
sádla, sůl

ŽIDOVSKÉ KNEDLÍKY

s drůbežími játry...

VAJÍČKO UVAŘÍME natvrdo, ochladíme, oloupeme a nadrobno nasekáme. Játra opečeme na lžici husího sádla a necháme vychladnout. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Vychladlá játra umeleme, promícháme s nasekaným vejcem, nakrájenou cibulí, mletým černým pepřem a solí.

MOUKU PROSEJEME, osolíme a smícháme s vejcem a trochou vody. Vypracujeme tuhé těsto a na pomoučeném válu rozválíme. Z těsta nakrájíme čtverce, do středu každého z nich dáme játrovou náplň, obalíme ji těstem a vyválíme do tvaru knedlíků.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, knedlíky do ní vložíme a na mírném ohni vaříme asi 10 minut. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat. Zbytek husího sádla rozpálíme na pánvi a okapané knedlíky na něm osmažíme dozlatova.

MÍSTO KUŘECÍCH nebo jiných drůbežích jater můžeme na náplň použít i hovězí játra nebo mleté hovězí maso.

VARIANTOU židovských knedlíků bez masa je bramborová náplň.

BRAMBORY OLOUPEME, uvaříme ve slané vodě, vodu slijeme a ještě teplé brambory rozmačkáme. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a osmažíme na husím sádle. Lístky petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Brambory smícháme se smaženou cibulí, tvarohem, nasekanou petrželkou, mletým černým pepřem a solí. Bramborovou náplň plníme vyválené, nakrájené těsto, stočíme ho a na pomoučeném vále upravíme do podoby knedlíků.

PODÁVÁME POKAPANÉ husím sádlem.




KNEDLÍKY ZE SKOPOVÉHO A JEHNĚČÍHO MAS



 50 min.



 40 min.



 45

MASOVÉ KNEDLÍČKY S ČOČKOU...

ČOČKU PROPLÁCHNEME a namočíme do studené vody. Druhý den vodu slijeme a čočku dvakrát umeleme na masovém strojku. Jehněčí maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a také umeleme na masovém strojku. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno, česnek rozetřeme. Mleté maso smícháme s umletou čočkou, rozetřeným česnekem, mletým koriandrem, zázvorem, kmínem, mátou a solí. Zalijeme malým množstvím vody a vaříme asi 20 minut, aby se voda celá odpařila. Hmotu necháme vystydnout a se šoutkem ji vypracujeme dohladka.

CITRÓNOVOU KŮRU nakrájíme na kostičky. Z masové hmoty vytvoříme mokřýma rukama asi třicet centimetrové knedlíčky a do jejich středu dáme kousek citrónové kůry. Na pánvi nebo ve fritéze rozpálíme olej, do oleje vložíme knedlíčky a osmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou je vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

PODÁVÁME S CHLEBOVÝMI plackami, některým druhem čatni a zeleninovým salátem.



Suroviny

200 g jehněčího masa,
70 g čočky, 1 šoutek,
1 cibule, 2 stroužky česneku,
1 lžička mletého koriandru,
1 lžička drceného kmínu,
1 lžička máty, 1 lžička
mletého zázvoru, kůra
z čemeřiky nebo čerstvého
citrónu, olej na smažení, sůl



Suroviny

400 g skopového masa,
100 g rýže, 3 vejce,
1 malá cibule, 2 lžičce
nasekané zelené petrželky,
mouka a stroubanka
na obalování, olej na
smažení, sůl

KJUFTETY S RÝŽÍ...

RÝŽI PROPLÁCHNEME a uvaříme v dvojnásobném množství osolené vody. Skopové maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku dvakrát umeleme najemno. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno, lístky zelné petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Mleté maso smícháme s vychladlou rýží, jedním vejcem, nasekanou zelenou petrželkou a podle chuti ještě osolíme. **MOKŘÝMA RUKAMA** připravíme knedlíky, vy-

tvoříme z nich placky, namočíme do rozšlehaných vajčinek a obalíme je v prosáté strouhance. Na pánvi nebo ve fritéze rozpálíme olej a knedlíky na něm z obou stran osmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

PODÁVÁME S HRANOLKY, opečenou kapii v oleji a česneku nebo se šopským salátem.

KNEDLÍČKY ZE SKOPOVÉHO MASA NA ROŽNI...

SKOPOVÉ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a na masovém strojku dvakrát najemno umeleme. Je vhodné použít k přípravě tohoto receptu i jiný druh masa, polovinu pak bude tvořit skopové a druhou polovinu mleté vepřové plecko nebo telecí maso. Lístky petrželky opereme, osušíme a nasekáme nadrobno. Bílou cibuli a česnek oloupeme, česnek rozetřeme, 100 g cibule nakrájíme nadrobno a zbytek na plátky. Polovinu nasekané petrželky smícháme s cibulí nakrájenou nadrobno, česnekem, mletým masem, rozdrčenou čili papričkou, mletým černým pepřem a solí. Masovou směs dáme do mísy, přikryjeme a uložíme

alespoň na čtyři hodiny do chladničky, aby se chutě spojily. Cibuli nakrájenou na plátky osolíme, dáme marinovat do bílého vína a také uložíme na chladné místo. Použijeme bílou cibuli, která je jemnější. Mokřýma rukama vytvoříme z masové hmoty menší kuličky, které napícháme na dřevěný rožeň. Potřeme olivovým olejem a opečeme na grilu. Cibuli upravíme na servírovací mísu, posypeme ji zbytkem nasekané petrželky a navrch položíme opečené rožeň s knedlíčky.

PODÁVÁME S BAGETOU, bílým či celozrnným pečivem nebo hranolkami.




Suroviny


500 g skopového masa,
2 až 3 stroužky česneku,
1 sušená čili paprička,
1 lžička mletého černého
pepře, 1/8 suchého bílého
vína, 500 g bílé cibule,
svazáček zelené petrželky,
4 lžičce olivového oleje, sůl

 40 min.



 35 min.



 30 min.



ŘECKÉ MASOVÉ KNEDLÍČKY...

SKOPOVÉ MASO odblaníme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umeleme na masovém strojku. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno, žlutky oddělíme od bílků. Mleté maso smícháme s prosazou strouhankou, nakrájenou cibulí, mátou, hrášky, mletým černým pepřem a solí.

MOKRÝMA RUKAMA uděláme malé knedlíčky, obalíme je v mouce a dozlatova osmažíme na rozpáleném oleji ve fritéze nebo na pánvi. Děrovanou naběračkou je vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk, a uložíme na teplé místo.

NA VELKÉ PÁNVI rozpustíme máslo a osmažíme v něm umytou, osušenou a nakrájenou jarní cibulku. Podlijeme ji horkou vodou (asi dva šálky), přidáme ocet a vaříme přibližně 10 minut. Vložíme osmažené masové knedlíčky a dusíme, dokud se voda téměř všechna neodpaří. Žlutky ušleháme s kukuřičným škrobem, mlékem, osolíme a nalijeme ke knedlíčkům. Ještě chvíli prohřejeme.

ŘECKÉ MASOVÉ knedlíčky podáváme s bílým chlebem a míchaným salátem s černými olivami.



Suroviny

900g skopového masa,
100g strouhanky, 1 dl mléka,
1 cibule, 3 jarní cibulky s natí,
2 vejce, 1 lžice nasekané petrželky,
1 lžice máty, 1 lžice kukuřičného
škrobu, 1 lžička mletého černého
pepře, 4 až 5 lžic vinného octa,
3 lžice másla, mouka na obalování,
olej na smažení, sůl



Suroviny

700g jehněčího masa,
120g mandlí, 1,5 dl mléka,
1,5 dl sladké smetany, 1 dl jogurtu,
3 lžice mleté sladké papriky,
5 semen kardamomu, 1 lžička drceného
kmínu, 1 lžička mletého černého pepře,
špetka šafránu,
svazček zelené petrželky, 3 citróny,
olej na smažení, sůl

PIKANTNÍ INDICKÉ KOFTY...

JEHNĚČÍ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umeleme na masovém strojku. Mandle spaříme vařící vodou, necháme vychladnout, oloupeme a nasekáme. Mleté maso a semínka kardamomu podlijeme sladkou smetanou a na mírném ohni vaříme asi 12 minut. Smícháme s mletým černým pepřem a šafránem. Přidáme jogurt, nasekané mandle, mletou sladkou papriku, drcený kmín, osolíme a dobře propracujeme. Mokrýma rukama vy-

tvoríme asi třicetimetřové knedlíčky a uložíme je na 1 hodinu do chladničky.

NA PÁNVI ROZPÁLÍME olej, vložíme do něj knedlíčky, usmažíme je dozlatova a zmírníme teplotu. Z citrónů vymačkáme šťávu, převaříme ji a kofty přelijeme. Opranou, nakrájenou pažitkou knedlíčky posypeme. **PIKANTNÍ indické kofty** podáváme s chlebovými plackami, rýží, pilafem a některým druhem čatní.

RODOPSKÉ KNEDLÍČKY

ze skopového masa...

SKOPOVÉ MASO očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a dvakrát umeleme na masovém strojku. Vhodné je ke skopovému masu přidat i jiné druhy masa – vepřové, hovězí nebo telecí. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a dáme zasklovatět na rozehřátý olivový olej. Lístky petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Mleté maso smícháme s vejcem, osmaženou cibulí, kukuřičným škrobem, petrželkou, saturejkou, mletou sladkou i pálivou paprikou a podle chuti můžeme ještě přisolit.


MOKRÝMA RUKAMA vytvarujeme z masové hmoty knedlíčky, zmačkneme je a dáme upéct na rošt nebo na gril. Knedlíčky opékáme z obou stran a po dobu grilování je potřít olejem.

RODOPSKÉ SKOPOVÉ knedlíčky podáváme s nakrájenou cibulí, hranolkou a salátem z čerstvé zeleniny. Lahodné jsou i opečené papriky s česnečkem, jogurtem a olivovým olejem.



Suroviny

500g skopového masa, 2 cibule,
2 lžice kukuřičného škrobu,
2 vejce, 2 lžice nasekané petrželky,
2 lžice olivového oleje,
1 lžička saturejky,
1 lžička mleté sladké papriky,
1 lžička mleté pálivé papriky,
olej na potřetí, sůl

 40 min.



 35 min.

KOFTY V MLÉCE...

ČESNEK OLOUPEME a rozetřeme. Jehněčí maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umeleme na masovém strojku. Mleté maso smícháme s třemi čtvrtinami rozetřeného česneku, mletým kardamomem, skořicí, hřebíčky, mletým černým pepřem, muškátovým oříškem, zázvorem, rozdrčeným bobkovým listem a anýzem. Dobře propracujeme, mokřýma rukama vytvoříme knedlíčky velké jako ořechy a osmažíme na pánvi na rozpáleném oleji nebo rozpuštěném másle. Děrovanou naběračkou je vyndáme a do podávání uchováváme na teplém místě.

VE VÝPEKU opečeme nakrájené čili papričky, přidáme mléko, nasekané pistácie, roze-

třený česnek a vaříme, dokud se tekutina skoro všechna neodpaří. Kofty upravíme na servírovací mísu, zalijeme šťávou a podáváme s chlebovými plackami a čatní.

VHODNOU přílohou k indickým koftám v mléce je i rýže se zeleninovými saláty.



Suroviny

700 g jehněčího masa,
5 dl mléka, 50 g pistácií,
6 čili papriček, 6 stroužků
česneku, 1 lžička mletého
kardamomu, 1 lžička mleté
skořice, 1 lžička nastrobaného
muškátového oříšku,
1 lžička mletého černého pepře,
1 lžička mletého hřebíčku,
1 lžička nastrobaného zázvoru,
špetka anýzu, špetka
nastrobaného muškátového
oříšku, 1 bobkový list,
olej na smažení, sůl



Suroviny

ŘECKÉ KEFTEDY V CITRÓNOVÉ OMÁČCE...

BÍLÝ CHLÉB z předchozího dne namočíme do studené vody a po změknutí přebytečnou tekutinu vymačkáme. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nastrouháme a česnek rozetřeme. Lístky petrželky opereme, osušíme a nasekáme nadrobno. Řecký ovčí sýr nakrájíme na osm kostiček. Lístky čerstvé máty opereme, osušíme a nasekáme. Část petrželových lístků odložíme na posypání před podáváním knedlíčků. Krůtí maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a dvakrát umeleme na masovém strojku. Maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a dvakrát umeleme na masovém strojku najemno. Mleté maso smícháme s namočeným chlebem, vejcem, nastrouhanou cibulí a rozetřeným česnekem, nasekanou petrželkou, citrónovou šťávou, nasekanými lístky máty, mletým černým pepřem a solí. Masovou hmotu dáme do mísy a na dvě hodiny uložíme do chladničky, aby se chutě spojily. **MOKŘÝMA RUKAMA** připravíme z mletého masa osm knedlíčků a do středu kaž-

dého z nich položíme kousek ovčího sýru. Kftedy obalíme v mouce a na rozpáleném olivovém oleji smažíme do zlatova z každé strany asi 7 minut. Děrovanou naběračkou je vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

NAKONEC připravíme citrónovou omáčku. Na másle necháme zhnědnout prosátou mouku, podlijeme ji bujónem, ochutíme citrónovou šťávou, mletým bílým pepřem a osolíme. Ještě chvíli povaříme, odstavíme a omáčku rozmixujeme s bílky.

ŘECKÉ KEFTEDY podáváme s citrónovou omáčkou posypané zbylou nasekanou pažitkou a nasekanými mandlemi.



700 g skopového nebo jehněčího masa, 50 g řeckého ovčího sýru
1 kůra, 1 krajíček bílého chleba,
1 cibule, 2 stroužky česneku,
1 vejce, 1 lžička citrónové šťávy,
1 lžička mletého černého pepře,
1 svazek zelené petrželky,
1 naběračka čerstvé máty, mouka,
olivový olej na smažení, sůl

Citrónová omáčka

3/8 l masového vývaru,
1 lžička citrónové šťávy, 2 bílky,
2 lžičky másla, 2 lžičky mouky,
1 lžička mletého bílého pepře, sůl

KNEDLÍKY Z MASNÝCH VÝROBKŮ

 35 min.

 50 min.



 50 min.

BERLÍNSKÉ KNEDLÍKY...

SUŠENÉ HOUBY propláchneme a namočíme do teplé vody. Pečivo z předchozího dne nakrájíme na kostky. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno, prorstlou slaninu nakrájíme na kostičky. Nakrájenou slaninu dáme na pánev a částečně ji rozpustíme, přidáme cibuli a necháme ji zesklovatět. Houby sceďíme, přebytečnou tekutinu vymačkáme a umelíme na masovém strojku. Přidáme ke slanině a podusíme. Nakrájené pečivo podusíme s houbovými, cibulí a slaninou, přidáme vejce, mletý



černý pepř, osolíme a podle potřeby zahustíme moukou. Necháme vychladnout a hmotu dobře propracujeme.



MOKRÝMA RUKAMA vytvoříme knedlíky, vložíme do vařící osolené vody a na mírném ohni vaříme asi 12 minut. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku

okapat. Upravíme na talíře a přelijeme rozpuštěným máslem.

BERLÍNSKÉ KNEDLÍKY podáváme s míchaným zeleninovým salátem.



Suroviny

200g houslek nebo rohlíků,
200g provostlé uzené slaniny,
100g cibule, 50g sušených hub,
50g jemné krupice, 4 vejce,
1 lžička mletého černého pepře,
50g másla, sůl



Suroviny

HORNORAKOUSKÉ KNEDLÍKY...

500g brambor, 300g uzené slaniny, 50g hladké mouky, 40g jemné krupice, 50g másla (5 lžíc), 1 vejce, špetka mletého černého pepře, svazek pažitky, mouka, sůl

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Přidáme rozpuštěné máslo, prosátou hladkou a hrubou mouku, vejce, sůl a důkladně propracujeme. Prorstlou uzenou slaninu nakrájíme na kostičky a smícháme s opranou, osušenou a nadrobno nasekanou pažitkou.

Z TĚSTA UDĚLÁME váleček a rozkrájíme ho na stejné kousky. Z každého kousku uděláme

pomoučněnými rukama placku a do středu dáme slaninu s pažitkou. Těsto stočíme a na pomoučněné pracovní ploše vyválíme knedlíky.

VODU OSOLÍME, uvedeme do varu, vložíme do ní knedlíky a pomalu vaříme asi 20 minut. Děrovanou naběračkou je vyndáme, necháme na sítku okapat a dáme na předem přehřátou servírovací misku.

HORNORAKOUSKÉ KNEDLÍKY podáváme s kysaným zelím nebo teplým zelným salátem.

ZAVINUTÉ KNEDLÍKY...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme ve vodě, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Z brambor, mouky a vajec vypracujeme těsto a na pomoučněném válu rozválíme na sílu centimetru. Uzenou slaninu nakrájíme na kostičky a osmažíme na pánvi. Rozehřáté sádlo slíjeme a dáme stranou, osmaženou slaninu necháme vychladnout. Slaninu rozprostřeme na bramborové těsto, zavineme, nakrájíme asi na čtyřcentimetrové kousky a pomoučněnými rukama vytvarujeme na pracovní desce knedlíky.

MASOVÝ VÝVAR uvedeme do varu, vložíme knedlíky a pomalu vaříme asi čtvrt hodiny. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat.

OHŘEJEME ROZPUŠTĚNÉ sádlo ze slaniny, nalijeme ho na knedlíky a posypeme je opranými, osušenými a nasekanými čerstvými bylinkami.

PODÁVÁME JAKO HLAVNÍ jídlo s červeným zelím, ale zavinuté knedlíky jsou také vhodnou přílohou ke guláši nebo zvěřině.



Suroviny

1 kg brambor, 500g provostlé slaniny, 200g hrubé mouky, 3 vejce, 1,25 dl mléka, 4 lžičce nasekaných čerstvých bylinek (petržel, pažitka, kepr), 2 lžičce strouhanky, 1 l masového vývaru, mouka, sůl




 45 min.



Suroviny

250g bousek nebo roblíků,
200g uzené slaniny,
100g aromatického tvrdého
sýru, 50g mouky,
1,5 dl mléka, 3 vejce,
1 cibule, 3 lžičce oleje,
2 lžičce nasekané zelené
petrželky, olej na smažení,
sůl

TYLŽSKÉ KNEDLÍKY...

ROHLÍKY NEBO housky z předchozího dne nakrájíme na kostky, namočíme do mléka a opatrně osolíme. Přidáme mouku a necháme odstát. Cibuli očistíme, nakrájíme nadrobno, smícháme s prorostlou uzenou slaninou nakrájenou na kostičky a s umytou, osušenou a nadrobno nasekanou zelenou petrželkou, osmažíme na oleji a necháme vychladnout. Aromatický tvrdý sýr nakrájíme na kostičky, důkladně promícháme se slaninovou směsí a namočeným pečivem. V případě potřeby přebytečnou tekutinu vymačkáme. Dáme do mísy, přikryjeme a necháme  půl hodiny na chladném místě odpočívat. **MOKRÝMA RUKAMA** vytvarujeme z hmoty knedlíky, vidličkou je zmáčkneme tak, aby

vznikly silné placky. Knedlíky smažíme ve fritéze nebo na pánvi dozlatova. Po dosmažení je dáme na kuchyňský papír, abychom se zbavili přebytečného tuku.

TYLŽSKÉ KNEDLÍKY podáváme s dušeným kysaným zelím nebo se salátem z kysaného zelí a nastrouhané mrkve.



KNEDLÍKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ




 70 min.

DOLNORAKOUSKÉ KNEDLÍKY I...

350 g BRAMBOR opereme, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Zbytek brambor oloupeme, omyjeme a nastrouháme na struhadle. Uvařené a nastrouhané brambory smícháme dohromady s bramborovým nebo kukuřičným škrobem, dochutíme nastrouhaným muškátovým oříškem, osolíme a vypracujeme hladké těsto.

LÍSTKY ZELENÉ petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno, slaninu nakrájíme na kostky a společně osmažíme na pánvi. Přidáme nasekanou zelenou petrželku, mletou sladkou papriku, osolíme, důkladně promícháme a necháme vychladnout.

NA POMOUCNĚNÉ pracovní ploše uděláme z těsta váleček a rozkrájíme na stejné díly. Z každého kousku vytvoříme rukou placku, do středu dáme slaninovou náplň, těsto stočíme a vyválíme kulaté knedlíky.

ZAPÉKACÍ MÍSU vymažeme olejem, vložíme do ní knedlíky, zalijeme zakysanou smetanou a mlékem, ve kterém jsme rozmíchali vejce, mletý černý pepř a sůl. Troubu předehřejeme na 200 °C a zapékáme asi  45 minut. Nakonec knedlíky posypeme opranou, osušenou a nakrájenou pažitkou.


JAKO PŘÍLOHA je k dolnorakouským knedlíkům velice lahodný čerstvý hlávkový nebo ledový salát.



Suroviny

600 g brambor,
200 g uzené slaniny,
2,5 dl zakysané smetany,
1/8 l mléka, 1 lžička
škrobu, 1 cibule, 1 vejce,
2 lžičky nasekané zelené
petrželky, 1 lžička mleté
sladké papriky, špetka
mletého černého pepře,
špetka nastrouhaného
muškátového oříšku,
svazeček pažitky, mouka,
olej na pomazání, sůl



 40 min.



Suroviny


200g jemné krupice,
100g uzené slaniny,
120g másla,
50g strouhanky, 2 vejce,
5 lžíc mléka, 1 lžička
mletého černého pepře,
špetka nastrouhaného
muškátového oříšku,
svazeček zelené petrželky, sůl

KRUPICOVÉ KNEDLÍKY SE SLANINOU...

DOBŘE PROROSTLOU slaninu nakrájíme na kostičky a osmažíme na pánvi bez přidání tuku. Přidáme 20 g másla a prohřejeme. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme a nasekáme nadrobno. Petrželku smícháme s prosátou strouhankou, opečenou slaninou a máslem. Zbytek másla rozehřejeme a usmažíme na něm rozmíchaná vejce.

K PROSÁTÉ HRUBÉ mouce a strouhance přidáme mléko, dochutíme mletým černým pepřem, nastrouhaným muškátovým oříškem,

osolíme a důkladně propracujeme. Těsto rozdělíme na pomoučeném válu na stejné části, do středu každé z nich dáme vaječnou nádivku a ukoulíme knedlíky.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, vložíme knedlíky a na mírném ohni je pomalu vaříme asi  půl hodiny. Děrovanou naběračkou vyjmeme a necháme na sítku okapat.

KRUPICOVÉ KNEDLÍKY se slaninou podáváme s čerstvým míchaným salátem nebo nakládanou zeleninou.



KNEDLÍKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ



SALÁMOVÉ KNEDLÍKY...

ROZDROBENÉ KVASNICE smícháme se lžící mléka a krystalovým cukrem. Zbytek mléka zpracujeme s prosátou moukou, jedním žloutkem, dvěma lžicemi oleje, solí a smícháme s kvasnicemi. Propracované těsto dáme do mísy vysypané moukou a uložíme na půl hodiny na teplé místo vykynout.

PŮR OČISTÍME, opereme, osušíme a nakrájíme na kolečka. Slaninu nakrájíme na kostičky a společně osmažíme na třech lžicích oleje. Odstavíme, přidáme na kostičky nakrájený suchý salám, mletý černý pepř a promícháme.

NA POMOUCNĚNÉM válu vykynuté těsto ještě jednou propracujeme a rozdělíme na čtyři části. Z každé uděláme placku, do středu dáme připravenou náplň, těsto stočíme a vytvoří-

me knedlíky, které obalíme v mouce a necháme ještě 10 minut kynout.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, vložíme do ní knedlíky vrchní stranou dolů a vaříme asi čtvrt hodiny. V polovině doby vaření knedlíky opatrně obrátíme. Děrovanou naběračkou je vyndáme, necháme na sítku okapat a propíchneme vidličkou.

NAMÁSLE OSMAŽÍME strouhanku, knedlíky posypeme a podáváme s teplým zelným salátem nebo salátem z čínské zelí.




Suroviny


250g hladké mouky,
100g strouhanky,
100g másla, 150g suchého
salámu (vysočiny nebo
poličanu), 50g prarostlé
slaniny, 1/8l mléka,
20g kvasnice, 150g póru,
1 žloutek, 3 lžice oleje,
1 lžice krystalového cukru,
1 lžička mletého černého
pepře, mouka, sůl



 35 min.

 50 min.



 50 min.

KNEDLÍKY S KYSANÝM ZELÍM...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, ochladíme pod tekoucí vodou, oloupeme, rozmačkáme nebo prolisujeme. Přidáme lžici mouky, hrubou mouku, vejce, nastrouhaný muškátový oříšek, sůl a důkladně vše promícháme. Z těsta vytvoříme pomoučenými rukama kuličky a obalíme je ve zbytku mouky.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, vložíme knedlíky, přibližně po deseti minutách je děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat.

KYSANÉ ZELÍ propláchneme pod tekoucí vodou, přebytečnou tekutinu vymačkáme a můžeme ho i nakrájet. Oloupeme cibuli, nakrájíme ji nadrobno, uzenou slaninu také. Slaninu s cibulí osmažíme na trošce oleje, přidáme kysané zelí, oloupanou, omytou a nastrouhanou mrkev, krystalový cukr, osolíme a udušíme doměkka. **KNEDLÍKY UPRAVÍME** na udušené kysané zelí a podáváme.

*Suroviny*

1,5 kg brambor, 250g prorostlé uzené slaniny, 2 cibule, 3 lžičky hladké mouky, 1 lžička hrubé mouky, 3 vejce, 1 lžička másla, svazček zelené petrželky, sůl

Příloha

500g kysané zelí, 2 mrkve, 1 cibule, 1 lžička krystalového cukru, olej, sůl

*Suroviny*

250g tmavého chleba bez kůrky,
250g dobře prorostlé uzené
slaniny, 1/8l mléka, 2 vejce,
2 lžičky pšeničné mouky,
lžička mletého černého pepře,
svazček pažitky, sůl

ČERNÉ KNEDLÍKY...

Z TMAVÉHO černého chleba z předchozího dne odřízneme kůrku, nakrájíme ho na kostky a vložíme do mísy. Ušleháme vejce s mlékem, osolíme a nalijeme na chléb. Prorostlou uzenou slaninu nakrájíme na kostičky, pažitku opereme, osušíme, nakrájíme a spolu se slaninou vmícháme k namočenému chlebu. Ochutíme mletým černým pepřem a podle potřeby zahustíme pohankovou moukou. Důkladně propracujeme, hmotu dá-

me do mísy, přikryjeme a na hodinu uložíme do chladu.

VODU OSOLÍME a uvedeme do varu. Mokřými rukama vytvarujeme knedlíky, které vložíme do vody a na mírném ohni pomalu vaříme asi 20 minut. Děrovanou naběračkou je vyndáme a necháme na sítku okapat.

ČERNÉ KNEDLÍKY podáváme se zeleným salátem nebo jablčným pyré.

SLANINOVÉ KNEDLÍKY SE ZELÍM NA VÍNĚ...

CIBULI OLOUPEME a nakrájíme nadrobno. V hrnci zahřejeme olej a necháme na něm cibuli zesklovatět. Z kysaného zelí vymačkáme přebytečnou tekutinu, nakrájíme a dáme k cibuli. Přidáme cukr, umytý jalovec, bobkový list, hřebíčky a osolíme. Zalijeme suchým bílým vínem a stejným množstvím vody. Dusíme asi čtvrt hodiny a připravíme si slaninové knedlíčky. **UZENOU SLANINU** nakrájíme na kostičky, opečeme ji na pánvi a necháme vychladnout. Brambory oloupeme, nastrouhá-

me na struhadle a ve lněné utěrce z nich vymačkáme přebytečnou tekutinu. Nastrouhané brambory smícháme s opečenou slaninou, vejci, bramborovým škrobem a osolíme. Mokřými rukama vytvoříme středně velké knedlíky a dáme je do hrnce na horké zelí. Hrncem přiklopíme a vše dusíme čtvrt hodiny. Občas opatrně promícháme, aby se zelí nepřipálilo.

SLANINOVÉ KNEDLÍKY podáváme jako samostatné jídlo nebo jako přílohu k pečenému vepřovému žebírku.

*Suroviny*

2 kg brambor, 250g prorostlé uzené slaniny, 4 vejce, 2 lžičky škrobu, sůl

Zelí na víně

1 kg kysané zelí, 1/4 l suchého bílého vína, 2 cibule, 1 lžička krystalového cukru, 6 kuliček jalovce, 3 hřebíčky, 1 bobkový list, olej, sůl



Suroviny

250 g hladké mouky,
100 g uzené šunky
(nejlépe proscuito),
50 g gorgonzoly,
50 g nastrouhaného
parmezánu, 1/8 l mléka,
20 g kvasnic, 1 žloutek,
2 lžičky rajského protlaku,
2 lžičky oleje, 1 lžička
nasekané zelené petrželky,
1 lžička krystalového cukru,
1 lžička mletého bílého
pepře, mouka, sůl

Omáčka

250 g mascarpone,
100 g gorgonzoly, 3 lžičky
mléka, sůl



ITALSKÉ KNEDLÍKY se sýrovou omáčkou...



ROZDROBENÉ kvasnice smícháme s lžičkou mléka a lžičkou krystalového cukru. Do zbytku mléka dáme mouku, žloutek, olej, osolíme, dobře rozmícháme, přidáme kvasnice a vypracujeme hladké těsto. Vložíme do mísy vysypané moukou, zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě ½ hodiny kynout.

ŠUNKU NAKRÁJÍME na kostičky, přidáme rozdrobenou gorgonzolu (můžeme použít i jiný druh tvrdého sýru, ale chuť se změní), nastrouhaný parmežán, rajský protlak, nasekanou zelenou petrželku, mletý bílý pepř. Opatrně osolíme, protože parmežán a gorgonzola jsou dost slané. Rozmícháme a náplň rozdělíme na čtyři části.

TĚSTO JEŠTĚ jednou na pomůčném válu propracujeme a rozdělíme na čtyři díly. Z každého kousku uděláme placku, dáme na ni náplň,

těsto stočíme a vytvoříme knedlíky. Obalíme v mouce a necháme ještě 10 minut kynout. **KNEDLÍKY VLOŽÍME** do vařící osolené vody a na mírném ohni pomalu vaříme asi 20 minut. V polovině doby vaření knedlíky opatrně obrátíme. Když jsou uvařené, děrovanou naběrkou je vyndáme, necháme na sítku okapat a popřehřejeme vidličkou.

ZATÍMCO SE vaří, připravíme si sýrovou omáčku. Hustou smetanu – mascarpone – smícháme s mlékem, osolíme a pomalu zahřejeme. Přimícháme polovinu nastrouhané gorgonzoly a ještě popřehřejeme. Knedlíky zalijeme omáčkou a nakonec ještě posypeme zbytkem nastrouhaného sýru.



Suroviny

250 g tvarohu, 200 g šunky,
50 g stroubanky, 50 g hrubé
mouky, 40 g másla,
2 lžičce oleje, 2 vejce,
1 lžička tymiánu,
1 lžička mletého černého
pepře, svazček pažitky,
1 lžičce nastrobaného
parmezánu, koktejlová
rajčata, sůl



Bylinková omáčka

1/8 l sladké smetany,
20 g strouhaného
parmezánu, 1 lžička mletého
bílého pepře, 4 lžičce pažitky,
2 lžičce zelené petrželky, sůl

ŠUNKOVÉ KNEDLÍKY s bylinkovou omáčkou...

ŠUNKU NAKRÁJÍME na kostky a osmažíme na oleji. Rozpustíme máslo, smícháme s tvarohem, rozšlehanými vejci, prosátou stroubankou, hrubou moukou, omytou, osušenou a nadrobno nakrájenou pažitkou, mletým černým pepřem, tymiánem a osmaženou šunkou. Vypracované těsto dáme do mísy, přikryjeme a uložíme na 30 minut do chladničky.

VODU OSOLÍME a uvedeme do varu, z těsta vytvarujeme mokřkýma rukama knedlíky, vložíme do vody a pět minut prudce vaříme. Plamen zmírníme a pomalu dovádíme ještě asi 10 minut. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat.

PODÁVÁME POSYPANÉ omytou, osušenou a nadrobno nakrájenou zelenou petrželkou a parmezánem. Ozdobíme koktejlovými rajčaty.

PIKANTNÍ ŠUNKOVÉ knedlíky můžeme podávat samostatně, ale výborně se k nim hodí studená bylinková omáčka, kterou můžeme připravit ze smetany, strouhaného parmezánu, nakrájené pažitky, nasekané zelené petrželky, mletého bílého pepře a soli. Všechny suroviny smícháme a k šunkovým knedlíkům podáváme jako přílohu.




45 min.

 60 min.



 50 min.



 35 min.



GEMERSKÉ KNEDLÍČKY SE ŠKVARKY...

BRAMBORY opereme, ve slupce uvaříme, zchladíme ve vodě, oloupeme a ještě úplně rozmačkáme nebo prolisujeme. Smícháme s máslem, prosátou hladkou a hrubou moukou, vejcem, mletým černým pepřem, nastrouhaným muškátovým oříškem a solí. Česnek oloupeme, utřeme se solí, lístky zelené petrželky opereme, osušíme nasekáme a smícháme se škvarky.

DOBŘE VYPRACOVANÉ těsto rozdělíme na pomoučněné pracovní desce na dvanáct

dílů, z každého uděláme placku a do středu dáme škvarky s česnekem a nasekanou zelenou petrželkou. Těsto stočíme a pomoučněnými rukama vyválíme knedlíky.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, vložíme do ní knedlíky a pomalu vaříme asi 15 minut. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat.

PŘÍLOHOU GEMERSKÝCH knedlíčků je tradičně dušené kysané zelí.



Suroviny

500 g brambor, 300 g škvarků,
100 g hladké mouky, 50 g jemné
krupice, 1 vejce, 50 g másla,
4 stroužky česneku,
1 lžička nasekané zelené petrželky,
1 lžička mletého černého pepře,
špetka nastrouhaného
muškátového oříšku, mouka, sůl



Suroviny

500 g brambor, 300 g uvařeného
uzeného masa, 150 g jemné
krupice, 80 g hrubé mouky,
1 cibule, 4 stroužky česneku,
1 vejce, 1 lžička majoránky,
1 lžička mletého černého pepře,
2 lžičky vepřového sádla,
mouka, sůl

REVÚCKÉ KNEDLÍČKY...

BRAMBORY oloupeme, opereme a nastrouháme. Uvařené uzené maso nakrájíme na kostičky, cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek rozetřeme. Nakrájenou cibuli osmažíme na vepřovém sádle. Nastrouhané brambory smícháme s nakrájeným masem, vejcem, osmaženou cibulkou, utřeným česnekem, prosátou jemnou krupicí a hrubou moukou, majoránkou, mletým černým pepřem a solí.

VYPRACUJEME TUHÉ těsto a pomouč-

něnými rukama tvarujeme knedlíčky, které vložíme do osolené vařící vody a na mírném ohni pomalu vaříme 12 až 15 minut. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat.

REVÚCKÉ KNEDLÍČKY podáváme s dušeným kysaným zelím nebo s houbovou či špenátovou omáčkou.

TVAROHOVÉ KNEDLÍČKY S JELÍTKEM...

VMÍSE UMÍCHÁME máslo s mletou paprikou, přidáme vejce, tvaroh, prosátou mouku, bramborový nebo kukuřičný škrob. Hmotu důkladně promícháme a v mokrotých dlaních vytvarujeme knedlíčky.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, vložíme do ní tvarohové knedlíčky a 12 minut pomalu vaříme. Děrovanou naběračkou vyndáme, necháme na sítku okapat a položíme na servírovací misku.

OLOUPEME CIBULI, nakrájíme na plátky a osmažíme na oleji. Jelítka nakrájíme na ko-

lečka, přidáme k cibuli, posypeme majoránkou a opečeme. Jelítka nemícháme, protože by nám vznikla kaše.

TVAROHOVÉ KNEDLÍČKY obložíme osmaženým jelítkem a podáváme se salátem z kysaného zelí nebo naloženými okurkami.



Suroviny

200 g tvarohu, 200 g mouky,
70 g másla, 2 vejce, 1 lžička mleté
papriky, 1 lžička mleté pálivé
papriky, 1 lžička škrobu, sůl

Příloha

200 g jelítka, 1 cibule, 1 lžička
majoránky, olej




 50 min.



Suroviny


500 g brambor,
100 hladké mouky,
50 g jemné krupice,
150 g jeliťka, 100 g uzené
slaniny, 50 g másla,
1 cibule, 1 vejce, 2 lžičce
oleje, 1 lžička nasekané
zelené petrželky, 1 lžička
mletého černého pepře, špetka
muškátového oříšku,
svazeček pažitky, mouka, sůl

BAVORSKÉ KNEDLÍKY S JELÍTKEM...

BRAMBORY VE slupce uvaříme, ochladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Smícháme s vejcem, máslem, prosátou jemnou krupicí a hladkou moukou, ochutíme nastrohaným muškátovým oříškem a osolíme. Vypracujeme hladké těsto a necháme ho dobrých  20 minut odpočívat.


LÍSTKY ZELENÉ petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a spolu s uzenou slaninou nakrájenou na kostičky osmažíme na oleji. Jeliťko vytlačíme ze střívků, nakrájíme, přimícháme k cibuli a slanině. Osmažíme, odstavíme, ochutíme nasekanou zelenou petrželkou, mletým černým pepřem a podle potřeby přisolíme.

NAPOMOUCNĚNÉM VÁLU uděláme z ta váleček a nakrájíme ho na stejné díly. Z každého kousku vytvoříme dlaní placku, do středu dáme lžičci jeliťkové směsi, těsto stočíme a pomoučněnými rukama vytvarujeme na prouždesce kulaté knedlíky.



OSOLENOU VODU uvedeme do varu a knedlíky asi  čtvrt hodiny vaříme. Děrovanou naběračkou je vyndáme a necháme na síťce okapat. Pažitku opereme, osušíme, nakrájíme a knedlíky posypeme.

KNEDLÍKY S JELÍTKEM podáváme s dušným kysaným zelím.




 40 min.

ŠUNKOVÉ KNEDLÍKY S PÓREM...

ŠPENÁT OČISTÍME, opereme pod studenou vodou, vložíme do vařící osolené vody.  4 minuty povaříme, vyndáme, necháme okapat a nasekáme najemno. Na pánvi roztopíme asi dvě třetiny másla, přidáme tvrdý špenát, hrubou mouku a žloutky. Housku nebo rohlík z předchozího dne nakrájíme na kousky, obalíme v mouce a přidáme na pánev. Osolíme, dochutíme nastrohaným muškátovým oříškem, promícháme, odstavíme a necháme  hodinu odpočívat.

PÓR OČISTÍME, opereme, osušíme, nakrájíme na tenké plátky a podusíme na zbytku másla. Šunku nakrájíme na kostičky a přidáme póru. Za chvíli odstavíme, přimícháme zakysanou smetanu a podle chuti osolíme.

Z **KNEDLÍKOVÉHO TĚSTA** uděláme váleček a nakrájíme ho na stejné kousky. Každý rozválíme na pomoučeném vále na placku, do středu dáme šunku s pórem a mokrými rukama vytvarujeme knedlíky. Klademe je do vařící osolené vody a na mírném ohni pomalu vaříme asi  čtvrt hodiny. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat.

JAKO PŘÍLOHU k šunkovým knedlíkům s pórem podáváme žampionovou omáčku, hlávkový nebo ledový salát.




Suroviny

150 g uzené šunky,
250 g tvarohu,
140 g hrubé mouky,
100 g pečiva,
100 g jemné krupice,
200 g póru, 50 g čerstvého špenátu, 150 g másla,
2 žloutky, 1 lžička
zakysané smetany, špetka
nastrohaného muškátového
oříšku, mouka, sůl




KNEDLÍKY Z RYB

 40 min.

 30 min.



 30 min.



KŘUPAVÉ RYBÍ KNEDLÍČKY...

RYBÍ FILÉ rozmrazíme a spolu s opraným, osušeným a na kostky nakrájeným vepřovým masem umeleme na masovém strojku. Česnek oloupeme a nasekáme najemno. Mleté maso smícháme s česnekem, sherry, mletým bílým pepřem, bílký, osolíme, dáme do mísy, přikryjeme a necháme ½ hodiny odpočívat v chladničce.

MOKRÝMA LŽÍCEMI namočenými do studené vody vytvoříme z hmoty knedlíčky, které obalíme ve strouhance a asi 3 minuty sma-

žíme na rozpáleném oleji ve fritéze nebo na pánvi pěkně dozlatova.

KŘUPAVÉ RYBÍ knedlíčky podáváme s bramborovým pyré a rajským salátem.



Suroviny

500g rybího filé,
125g vepřového masa, 2 bílky,
2 stroužky česneku, 1 lžička
sherry, 1 lžička bramborového
škrobu, 1 lžička mletého bílého
pepře, strouhanka na obalování,
olej na smažení, sůl



Suroviny

500g rybího filé, 2 housky nebo
pečivo, 3 cibule, 4 stroužky
česneku, 1 dl mléka, 1 vejce,
2 žoutky, 2 lžičky másla,
1 lžička mletého černého pepře,
1 lžička muškátového květu,
strouhanka na obalování,
olej na smažení, svazček zelené
petrželky, sůl

RYBÍ KNEDLÍKY S CIBULÍ...

CIBULI A ČESNEK oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno, česnek rozetřeme. Pečivo z předchozího dne nakrájíme, namočíme do mléka a po změknutí přebytečnou tekutinu vymačkáme. Rybí maso vykostíme nebo použijeme rozmražené rybí filé. Umeleme na masovém strojku, smícháme s osmaženou cibulí, rozetřeným česnekem, namočeným pečivem, žloutky, mletým černým pepřem, muškátovým květem a solí.

MOKRÝMA RUKAMA vytvarujeme knedlíčky, namočíme je do ušlehaného vajíčka a obalíme v prosáté strouhance. Na pánvi nebo ve fritéze rozpálíme olej a rybí knedlíčky usma-

žíme dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk. Lístky zelené petrželky, opereme, osušíme a nasekáme.

RYBÍ KNEDLÍKY s cibulí podáváme s bramborovou kaší a posypané zelenou petrželkou. K rybím knedlíčkům je vhodná i tatarská omáčka a zeleninové saláty.



RYBÍ KNEDLÍKY SE SÝREM...

BRAMBORY OLOUPEME, uvaříme v trošce osolené vody doměkka, vodu odlijeme, brambory rozmačkáme a necháme vychladnout. Uvařené a vykostěné rybí maso umeleme na masovém strojku. Mleté rybí maso smícháme s rozmačkanými brambory, nakrájeným tvrdým sýrem, žloutky, nastrouhanou citrónovou kůrou a solí.

MOKRÝMA RUKAMA uděláme knedlíčky,

obalíme je v prosáté strouhance a usmažíme na rozpáleném oleji ve fritéze nebo na pánvi dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, abychom odstranili přebytečný tuk.

RYBÍ KNEDLÍKY se sýrem podáváme s bramborovým salátem s cibulí.




Suroviny

1 kg vařeného rybího masa,
100g tvrdého sýru, 2 brambory,
2 žoutky, 1 lžička nastrouhané
kůry z chemicky neoděťované
citrónu, strouhanka na
obalování, olej na smažení, sůl

 30 min.

 35 min.



 30 min.

ANGLICKÉ RYBÍ KNEDLÍKY...

RYBU VYKOSTÍME, posolíme, pokapeme citrónovou šťávou a necháme odmrazit. Můžeme použít i rozmražené rybí filé. Mrkev, celer a petržel oloupeme, opereme a najemno nastrouháme na struhadle. Na pánvi zahřejeme olej a kořenovou zeleninu na mírném ohně podusíme. Rybí maso umeleme na masovém strojku, smícháme s podušenou zeleninou, sardelovou pastou, žloutkem, bramborovým škrobem, mletým černým pepřem a solí.

MOKRÝMA RUKAMA připravíme knedlíky, obalíme je v prosáté strouhance a usmažíme dozlatova buď na pánvi nebo ve fritéze. Děrovanou naběračkou je vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk. ANGLICKÉ rybí knedlíky podáváme s bramborovou kaší a nakládanou zeleninou.



Suroviny

1 kg rybího masa,
100 g kořenové zeleniny,
70 g másla, 1 žloutek,
1 lžička citrónové šťávy,
1 lžička bramborového škrobu,
1 lžička sardelové pasty, špetka
mletého černého pepře, stroubanka
na obalování, olej na smažení, sůl



Suroviny

1 kg ryby nebo rybího filé,
100 g rajčat, 100 g piniových
jádříček, 60 g oloupaných mandlí,
1 cibule, 2 vejce, 1 lžička škrobu,
špetka zelené petrželky, olej na
smažení, sůl

EGYPTSKÉ RYBÍ KNEDLÍKY...

RYBU VYKOSTÍME, rybí filé rozmrazíme a povaříme dvě minuty v osolené vodě. Rybu opláchneme, necháme okapat a umeleme na masovém strojku. Mandle spaříme vařící vodou, ochladíme, oloupeme a nasekáme. Piniová jádra nastrouháme a smícháme s mandlemi. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno, lístky zelené petrželky opereme, osušíme a nasekáme.

MLETÉ RYBÍ maso smícháme s vejci, nakrájenou cibulí, bramborovým nebo kukuřičným škrobem, nasekanou zelenou petrželkou a solí. Mokrýma rukama uděláme asi čtyř-

centimetrové knedlíky, které obalíme v piniových jádrech a nasekaných mandlích. Ve fritéze nebo na pánvi rozpálíme olej, vložíme do něj knedlíky a osmažíme dozlatova. Knedlíky vyndáme děrovanou naběračkou na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk. Rajčata dáme zapéct do horké trouby nebo je opečeme na grilu.

EGYPTSKÉ RYBÍ knedlíky podáváme s opečenými rajčaty a arabským chlebem.



ITALSKÉ RYBÍ KNEDLÍKY...

RYBÍ FILÉ OSOLÍME a uvaříme v páře. Brambory opereme, uvaříme ve slupce, ochladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Rybí maso umeleme na masovém strojku, smícháme s rozmačkanými bramborami, nastrouhaným parmezánem, zelenou petrželkou, sardelovou pastou, oreganem, mletým bílým pepřem a solí.


MOKRÝMA RUKAMA připravíme z hmoty knedlíky, obalíme v prosáté strouhance a usmažíme ve fritéze nebo na pánvi dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk. ITALSKÉ RYBÍ knedlíky podáváme s těstovinami a rajskou omáčkou s bazalkou.



Suroviny

800 g rybího filé,
400 g brambor,
100 g nastrouhaného parmezánu,
1 lžička oregana, 1 lžička
sardelové pasty, 1 lžička
mletého bílého pepře, svazček
zelené petrželky, stroubanka na
obalování, olej na smažení, sůl



 40 min.




Suroviny

500 rybího filé,
100 g másla, 60 g crème
fraîche nebo husté smetany,
2 malé šalotky, 3 žoutky,
1 lžička mouky, 1 lžička
mléčného bílého pepře, sůl

Omáčka

200 g krevet,
3 dl rybího
vývaru, 50 g másla,
1 dl sladké smetany, 1 lžička
mouky, 1 lžička sardelové
pasty, svazček zelené
petrželky, sůl

RYBÍ KNEDLÍČKY s krevetovou omáčkou...

FILÉ Z TRESKOVITÝCH ryb rozmrazíme a na masovém strojku najemno uemelme. Vložíme do mísy, oloupeme šalotku, nakrájíme nadrobno a s moukou, crème fraîche (můžeme použít i hustou smetanu), bílky, mletým bílým pepřem a solí, důkladně promícháme. OSOLENOU VODU přivedeme do varu, dvěma polévkovými lžicemi namočenými do studené vody tvarujeme z rybí hmoty knedlíčky a vkládáme je do vařící vody. Po  čtvrt hodině je děrovanou naběračkou vyndáme, necháme na sítku okapat a vložíme do připravené krevetové omáčky. ZATÍMCO SE KNEDLÍČKY vaří, připravíme omáčku. Lístky zelené petrželky, opereme, osušíme a nasekáme. Na pánvi rozehřejeme

máslo, posypeme moukou a opražíme dozlatova. Zalijeme rybím vývarem, chvíli povaříme a přidáme sladkou smetanu, očištěné krevety, sardelovou pastu, případně ještě osolíme. Rybí knedlíčky spolu s omáčkou ještě prohřejeme a posypeme opláchnutou najemno nasekanou zelenou petrželkou. RYBÍ KNEDLÍČKY s krevetovou omáčkou podáváme s vařenými brambory. Lahodné jsou rovněž opečené brambory.



KNEDLÍČKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ



 35 min.

ČÍNSKÉ RYBÍ KNEDLÍČKY

s celerem...

ROZMRAŽENÉ RYBÍ filé nebo vykostěnou rybu nasekáme nadrobno. Celer oloupeme, omyjeme, nakrájíme na tenké plátky, vložíme do vroucí osolené vody, povaříme, vodu slijeme, celer necháme v sítku odpařit a vychladnout. Bílek ušleháme se solí a kukuřičným nebo bramborovým škrobem. Nasekanou rybu smícháme s uvařeným celerem a ušlehaným bílkem.

MOKRÝMA RUKAMA vytvoříme knedlíčky, vložíme do rozpáleného oleje ve fritéze nebo na pánvi a osmažíme je dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

ČERNÉ CIBULKY i s natí opereme, osušíme a nakrájíme na dvoucentimetrové kousky. Osma-


žíme na oleji, přidáme sójovou omáčku, omyté a nasekané feferonky, masový vývar, sherry, krystalový cukr, olej, ocet, mletý zázvor, glutamát a sůl. Podusíme a knedlíčky přelijeme. ČÍNSKÉ KNEDLÍČKY podáváme s rýží.




Suroviny

400 g rybího filé,
300 g celeru, 1 bílek,
1 lžice škrobu, 3 jarní
cibulky s natí, 2 feferonky,
2 lžice masového vývaru,
1 lžice sójové omáčky,
1 lžice octa, 1 lžice sherry,
1 lžice krystalového cukru,
1 lžice oleje, 1 lžička
mletého zázvoru,
1 lžička glutamátu,
olej na smažení, sůl



 40 min.



 35 min.



 35 min.



OBALOVANÉ RYBÍ KNEDLÍKY...

ROZMRAZENÉ RYBÍ filé umeleme na masovém strojku. Hladkou mouku smícháme s troškou vody, přidáme rozpuštěné máslo, žoutky, ocet, mletý černý pepř, masový vývar a sůl. Převaříme a hustou kaši smícháme s mletým rybím masem.

VEJCEUŠLEHÁME, mokryma rukama připravíme menší knedlíky, namočíme do vajíčka a obalíme v prosáté strouhance. Na pán-

vi nebo ve fritéze rozehřejeme olej, vložíme do něj rybí knedlíky a usmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

OBALOVANÉ RYBÍ knedlíky podáváme s bramborovou kaší nebo bramborovým salátem s majonézou.

*Suroviny*

1 kg rybího filé, 2 vejce,
6 žoutků, 80g másla,
1 dl masového vývaru, 2 lžice
hladké mouky, 1 lžice octa,
1 lžička mletého černého pepře,
strouhanka na obalování, olej na
smažení, sůl

*Suroviny*

500g kapra, 100g strouhanky,
4 lžice mléka, 3 lžice másla,
2 lžice mouky, 1 lžice nasekané
pažitky, 2 vejce, 1 cibule,
1 lžička majoránky,
špetka nastrouhaného
muškátového oříšku, sůl

KNEDLÍKY Z KAPRA...

PROSÁTOU STROUHANKU rozmočíme v mléce, cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Filé z kapra vykostíme a rozmáčkáme na kaši. Vejce rozšleháme s máslem, ze strouhankové hmoty vymačkáme přebytečnou tekutinu a smícháme s rozšlehanými vejci. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Ke strouhance přidáme cibuli, zelenou petrželku a promícháme. Posypeme moukou, majoránkou, nastrouhaným muškátovým oříškem, osolíme, přidáme pyré z kapra a důkladně propracujeme. Hmotu

dáme do mísy, přikryjeme a necháme alespoň 20 minut na chladném místě odpočívat.

MOKRÝMARUKAMA vytvarujeme z hmoty knedlíky, které vložíme do vroucí osolené vody a na mírném ohni pomalu vaříme asi 20 minut. Děrovanou naběračkou z vody vyndáme a necháme na sítku okapat.

KNEDLÍKY Z KAPRA podáváme s vařenými brambory a teplým zelným salátem s nastrouhanou karotkou.

KNEDLÍKY Z PEČENÉ RYBY...

PEČENÉ RYBÍ maso vykostíme a nasekáme nadrobno. Žoutky oddělíme od bílků, cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a slaninu nakrájíme na kostičky. Cibuli se slaninou osmažíme na másle a smícháme s rybím masem. Přimícháme sardelovou pasu, mletou sladkou papriku, černý pepř, citrónovou šťávu, nastrouhanou citrónovou kůru, vejce a osolíme. Hmotu důkladně promícháme.

MOKRÝMARUKAMA uděláme knedlíky, obalíme v prosáté strouhance a na oleji ve fritéze nebo na pánvi usmažíme dozlatova.

Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

KNEDLÍKY Z PEČENÉ ryby podáváme s bramborovým pyré a hlávkovým salátem.

*Suroviny*


1 kg pečeného rybího masa,
2 vejce, 50g uzené slaniny,
50g másla (5 lžic), 1 cibule,
1 lžice citrónové šťávy,
1 lžička sardelové pasty,
1 lžička nastrouhané kůry
2 chemicky neošetřeného citrónu,
1 lžička mletého černého pepře,
strouhanka na obalování, olej na
smažení, sůl

 40 min.



 35 min.



 30 min.



RYBÍ KNEDLÍČKY S OVESNÝMI VLOČKAMI...

OVESNÉ VLOČKY podlijeme mlékem. Osolíme a uvaříme na hustou kaši. Rybí filé rozmrazíme a umeleme na masovém strojků. Mleté rybí maso smícháme s kaší z ovesných vloček, mletou sladkou paprikou, mletým černým pepřem, vejci a solí. Směs zchladíme a důkladně propracujeme.

MOKRÝMA RUKAMA vytvarujeme knedlíčky, obalíme je v prosáté strouhance a na rozpáleném oleji ve fritéze nebo na pánvi usmažíme do zlatova. Děrovanou naběračkou je vyndáme

na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk. **RYBÍ KNEDLÍČKY** s ovesnými vločkami podáváme s bramborovou kaší, kyselými okurkami nebo s červenou řepou.

*Suroviny*

1 kg rybího filé, 10 lžíc ovesných vloček, ¼ l mléka, 1 cibule, 2 vejce, 1 lžička mleté sladké papriky, 1 lžička mletého černého pepře, strouhanka na obalování, olej na smažení, sůl

*Suroviny*

1 kg tresky, 200 g hladké mouky, 2 vejce, 1 dl piva, citrón, 1 lžice škrobu, 2 lžice másla, svazček zelené petrželky, olej na smažení, sůl

KNEDLÍČKY Z TRESKY V PIVNÍM TĚSTÍČKU...

TRESKU VYKOSTÍME, nakrájíme na kostky a 2 minuty povaříme v osolené vodě. Rybu vyndáme, necháme na sítku okapat a umeleme na masovém strojků. Lístky petrželky opereme, osušíme, nasekáme a osmažíme na trošce másla. Mleté rybí maso smícháme s vejcem, kukuřičným nebo bramborovým škrobem a se solí. Z prosáté mouky, piva, vaječ a soli umícháme těstíčko. Mokrýma rukama vytvoříme knedlíčky, namočíme je do pивního

těstíčka a do zlatova usmažíme v rozpáleném oleji ve fritéze nebo na pánvi. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

KNEDLÍČKY Z TRESKY podáváme s bramborovým salátem se zeleninou nebo s bramborovým pyré a hlávkovým salátem. Výborně se hodí i tatarská omáčka.

INDICKÉ RYBÍ KNEDLÍČKY...

RYBU NEBO RYBÍ FILÉ povaříme 2 minuty v osolené vodě, vyndáme a necháme okapat. Suchý hrách umeleme, mandle spaříme ve vařící vodě, scedíme a oloupeme. Mandle nasekáme, cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a osmažíme na másle, česnek rozetřeme. Rybu umeleme a smícháme s hrachovou moukou, nasekanými mandlemi, cibulí, česnekem, drceným kmínem, mletým hřebíčkem, bobkovým listem, estragonem a solí podle potřeby.

MOKRÝMA RUKAMA vytvarujeme knedlíčky, vložíme do rozpáleného oleje ve fritéze ne-

bo na pánvi a usmažíme do zlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Zapékač mísu potřeme olejem, vložíme do ní rybí knedlíčky, zalijeme jogurtem, posypeme nasekanou petrželkou a dáme na 10 minut zapéct do trouby předehřáté na 250 °C. **INDICKÉ RYBÍ knedlíčky** podáváme s chlebovými plackami, pečivem nebo bílým chlebem.

*Suroviny*

750 g vykostěného rybího masa nebo rybího filé, 150 g suchého hrachu, 100 g cibule, 100 g mandlí, 50 g másla, 4 stroužky česneku, 1 lžička drceného kmínu, 3 hřebíčky, 2 bobkové listy, 1 lžička estragonu, 500 g jogurtu, olej na smažení a na vymazání formy, sůl


KNEDLÍKY ZE ZELENINY

 55 min.



 45 min.



 40 min.



ŠPENÁTOVÉ KNEDLÍKY...

P EČIVO Z PŘEDCHOZÍHO dne nakrájíme na kostky a přelijeme mlékem. Špenát očistíme, důkladně opereme pod tekoucí vodou, vložíme do vařící osolené vody a vaříme asi 5 minut. Vodu slijeme, špenát necháme na sítku okapat. Z namočeného pečiva vymačkáme přebytečnou tekutinu a smícháme s okapaným špenátem. Vejce rozmělníme a přidáme společně s moukou ke špenátu a rozmočenému pečivu. Dochutíme mletým černým pepřem, nastrouhaným muš-

kátovým oříškem, osolíme a těsto velice důkladně propracujeme. Zakryjeme a necháme 1/2 hodiny odpočívat.

MOKRÝMA RUKAMA tvarujeme knedlíky, dáme do vroucí osolené vody a pomalu vaříme asi 20 minut. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat. Na servírovací míse zalijeme rozpuštěným máslem a posypeme nastrouhaným parmezánem.

ŠPENÁTOVÉ KNEDLÍKY podáváme s hlávkovým salátem nebo salátem z čínské zelí.



Suroviny

750 g čerstvého špenátu,
250 g staršího pečiva,
1/8 l mléka, 1 cibule,
2 stroužky česneku, 2 vejce,
3 lžičce másla, 2 lžičce strouhanky,
1 lžička mletého bílého pepře,
špetka nastrouhaného
muškátového oříšku, 4 lžičce
másla, 3 lžičce nastrouhaného
parmezánu, sůl



Suroviny

100 g ovesných vloček,
70 g zelí, 1 cibule, 1 vejce,
1 až 2 lžičce strouhanky,
1 lžičce oleje, špetka mletého
černého pepře, mouka, sůl

ZELNÉ KNEDLÍČKY

s ovesnými vločkami...

O VESNÉ VLOČKY namočíme a v osolené vodě uvaříme na hustou kaši. Zelí očistíme, opereme, uvaříme ve slané vodě, sceďíme, necháme na sítku důkladně okapat a umeleme na masovém strojků. Cibuli oloupeme a nastrouháme. Umleté zelí smícháme s nastrouhanou cibulí, vejcem, mletým černým pepřem, solí a ovesnými vločkami. Přidáme tolik prosáté strouhanky, abychom mohli vypracovat tuhé těsto.

POMOUČNĚNÝMA RUKAMA vytvoříme

knedlíky, na pánvi nebo ve fritéze rozpálíme olej a knedlíky osmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou je vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

KNEDLÍKY Z OVESNÝCH vloček budou šťavnatější, když je obalíme v rozšlehaném vejci a strouhance.

ZELNÉ KNEDLÍČKY s ovesnými vločkami podáváme s bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

KNEDLÍKY Z JARNÍ ZELENINY...

M RKEV OLOUPEME, zelené fazolky očistíme a opereme. Mrkev nakrájíme na kostičky a fazolky na půlcentimetrové kousky. Mrkev s fazolkami a zeleným hráškem uvaříme ve slané vodě, vodu slijeme a zeleninu necháme v sítku okapat. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a osmažíme na másle. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Prosátou strouhanku dáme do mísy, zalijeme mlékem s rozšlehanými vejci, přidáme osmaženou cibulku, uva-

řenou zeleninu, nasekanou zelenou petrželku, dochutíme nastrouhaným muškátovým oříškem a podle potřeby ještě případně dosolíme. Necháme odstát, aby se chutě spojily.

VODU OSOLÍME a přivedeme do varu. Pomoučněníma rukama připravíme knedlíky, vložíme do vody a pomalu vaříme asi 20 minut. Knedlíky vyndáme děrovanou naběračkou a necháme na sítku okapat.

KNEDLÍKY Z JARNÍ zeleniny podáváme s hlávkovým salátem.



Suroviny

400 g strouhanky,
100 g zeleného hrášku,
100 g zelených fazolek,
100 g kavičky, 1/8 l mléka,
1 cibule, 80 g másla, 3 vejce,
špetka nastrouhaného
muškátového oříšku,
svazáček zelené petrželky,
mouka, sůl



 40 min.





Suroviny

200g brokolice, 2 housky
nebo rohlíky, 1/8l mléka,
50g másla, 50g mouky,
50g ementálu, 3 lžíce
strouhanky, 2 stroužky
česneku, 1 lžička mletého
bílého pepře, špetka
muskátového oříšku,
tuk na potřetí plechu,
mouka, sůl

BROKOLICOVÉ KNEDLÍKY...

BROKOLICI OČISTÍME, rozdělíme na růžičky, košťály nařízneme do kříže, aby při vaření změkly. Brokolici důkladně opereme a uvaříme ve slané vodě. Vodu slijeme, brokolici necháme okapat. Pečivo z předchozího dne nakrájíme na kostky, zalijeme mlékem a po změknutí přebytečnou tekutinu vymačkáme. Máslo rozšleháme s vejci, přidáme oloupaný a rozetřený česnek, brokolici nasekanou nadrobno, prošťatou strouhanku a promícháme. Ochutíme mletým bílým pepřem, nastrouhaným muškátovým oříškem, osolíme a opatrně vmícháme prosátou mouku, aby se nevytvořily hrudky. Z DŮKLADNĚ propracované hmoty vytvoříme pomoučnými rukama knedlíky, vložíme je do vroucí osolené vody a pomalu je vaříme

asi  čtvrt hodiny. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat. KNEDLÍKY KLADEME na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech. Troubu předehřejeme na 180 °C, knedlíky  čtvrt hodiny zapékáme a podáváme horké. BROKOLICOVÉ KNEDLÍKY jsou vynikající se šampionovou omáčkou, ale můžeme je podávat i s opečenými brambory a tatarskou omáčkou.



KNEDLÍKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ




 60 min.


VÍDEŇSKÉ PÓRKOVÉ KNEDLÍKY...




Suroviny

250 g hladké mouky,
250 g póru,
150 g prorostlé uzené
slaniny, 150 g másla,
1/8 l mléka, 30 g hladké
mouky, 20 g kvasnic,
1 žloutek, 5 lžíc oleje,
1 lžice krystalového
cukru, 1 lžička mletého
černého pepře, svazček
pažitky, mouka, sůl

me a vytvoříme knedlíky. Obalíme je v mouce a necháme ještě  10 minut kynout.


OSOLENOU VODU uvedeme do varu, vložíme do ní knedlíky a přiklopné vaříme asi  čtvrt hodiny. V polovině doby vaření knedlíky opatrně obrátíme a hrnec znovu přiklopíme. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme, necháme na sítku okapat a propícháme vidličkou. VÍDEŇSKÉ PÓRKOVÉ knedlíky podáváme polité rozpuštěným máslem. Výtečný je k nim hlávkový nebo ledový salát.



KVASNICE ROZDROBÍME a v trošce mléka rozmícháme s krystalovým cukrem. Do zbytku mléka vmícháme mouku, žloutek, polovinu oleje a sůl. Přidáme rozmíchané kvasnice a vypracujeme hladké těsto, přikryjeme utěrkou a necháme  půl hodiny kynout na teplém místě.

PÓR OČISTÍME, opereme, osušíme, nakrájíme na tenká kolečka a přidáme k prorostlé slanině nakrájené na kostičky a osmažené na zbytku oleje. Společně podusíme, odstavíme, ochutíme mletým černým pepřem, osolíme a necháme vychladnout. Vykyнутé těsto ještě jednou propracujeme na pomoučeném válu a rozdělíme na čtyři části. Z každé části urolujeme plačku, do středu dáme náplň, zabalí-



 35 min.



 40 min.



 35 min.

MRKVOVÉ KNEDLÍKY...

MRKEV OLOUPEME, omyjeme, na struhadle nahrubo nastrouháme a uvaříme ve slané vodě. Vodu slijeme a uvařenou mrkev necháme na sítku okapat a vychladnout. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek rozetřeme se solí. Mrkev smícháme s prosátou strouhankou, nakrájenou cibulí, česnekem, vejcem a majoránkou.

MOKRÝMA RUKAMA tvoříme knedlíky a obalíme je v prosáté strouhance. Mrkvové knedlíky smažíme na rozpáleném oleji ve fritéze nebo na pánvi dozlatova. Děrovanou naběračkou je vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

MRKVOVÉ KNEDLÍKY podáváme s čočkou a chlebem.

*Suroviny*

750g mrkve,
100g strouhanky, 2 cibule,
2 stroužky česneku, 1 vejce,
1 lžička majoránky,
strouhanka na obalování,
olej na smažení, sůl

*Suroviny*

100g ovesných vloček,
100g kapusty,
2 dl masového vývaru,
10g sušených hub,
2 malá cibule, 1 vejce,
2 stroužky česneku, 1 lžička
majoránky, 1 lžička
zeleného kmínu, 4 lžíce
strouhanky, 2,5 dl masového
vývaru, mouka,
olej na smažení, sůl

KAPUSTOVÉ KNEDLÍČKY

s ovesnými vločkami...

SUŠENÉ HOUBY opláchneme, dáme do teplé vody, po změknutí, vodu slijeme a houby nasekáme nadrobno. Kapustu očistíme, opereme, osušíme a nakrájíme na tenké nudličky. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno, česnek rozetřeme. Na oleji zpěníme cibulku, přidáme nakrájenou kapustu, houby, česnek, kmín, majoránku a osolíme. Podusíme a odstavíme z ohně. Ovesné vločky dáme do masového vývaru a uvaříme z nich hustou kaši. Vmícháme dušenou kapustu s houbami a dáme

vychladnout. Do kaše přisypeme tolik prosáté strouhanky, abychom vytvořili vláčné, ale tuhé těsto.

POMOUČNĚNÝMA RUKAMA vytvarujeme knedlíky a na rozpáleném oleji ve fritéze nebo na pánvi osmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou je vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

KE KAPUSTOVÝM KNEDLÍKŮM podáváme jako přílohu zelené fazolky nebo dušenou jarní zeleninu.

PAPRIKOVÉ KNEDLÍKY...

ČERVENÉ PAPRIKY omyjeme, rozpůlíme, odstraníme semena a semeníky a uvaříme v osolené vodě. Papriky vyndáme z vody, dáme na sítko okapat, rozmixujeme a necháme vychladnout. Z bílého chleba odřízneme kůrku a střídku nakrájíme na kostky. Na pánvi rozpustíme máslo, vmícháme vejce a žloutky. Po chvíli přidáme papriku a na kostky nakrájený bílý chléb. Prohřejeme, odstavíme a přikryté necháme 15 minut odpočívat.

V PŘÍPADĚ, ŽE je papriková hmota příliš měkká, zahustíme ji prosátou strouhankou a důkladně promícháme. Mokrýma rukama

tváříme menší knedlíčky, vložíme je do osolené vroucí vody a pomalu vaříme asi 15 minut. Vyndáme děrovanou naběračkou a necháme na sítku okapat.

ZATÍMCO SE KNEDLÍKY vaří, přichystáme přílohu, na kterou potřebujeme tři barevné papriky – červenou, zelenou a žlutou. Papriky omyjeme, rozpůlíme, odstraníme semena a semeníky a nakrájíme na plátky. Papriku spaříme vařící vodou, po 15 minutách vodu slijeme, papriky necháme okapat a smícháme s olivovým olejem, saturejkou a podle chuti osolíme.

PAPRIKOVÉ KNEDLÍKY podáváme obložené trojbarevnými paprikami.

*Suroviny*

2 červené papriky,
160g bílého chleba bez
kůrky, 60g másla, 1 vejce,
2 žloutky, 1 lžička mletého
černého pepře, strouhanka na
zahusťování, sůl

Příloha

1 červená paprika,
1 zelená paprika,
1 lžička saturejky,
2 lžíce olivového oleje, sůl



Suroviny

500 g brambor,
200 g kysaného zelí,
125 g prorostlé slaniny,
1 dl bílého vína, 1 cibule,
1 vejce, 100 g másla,
1 lžička krystalového cukru,
1 lžička bramborového škrobu,
1 bobkový list, 1 lžička
kmínu, 1 lžička mletého
černého pepře, špetka
nastrouhaného muškátového
oříšku, olej na smažení, sůl



Cuketa se zelím

250 g cukety,
250 g kysaného zelí,
2 jablka, 1 šalotka,
1 lžička krystalového cukru,
2 dl bílého vína, 2 lžičky
oleje, 1 lžička mletého bílého
pepře, sůl



55 min.

KNEDLÍKY S CUKETOU A KYSANÝM ZELÍ...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, ochladíme pod tekoucí vodou, oloupe-
me a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme.
Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno, slaninu
nakrájíme na kostičky. Z kysaného zelí vymačkáme
přebytečnou tekutinu a zelí nakrájíme nadrobno.
V hrnci zahřejeme olej, opečeme na něm slaninu a
nakrájenou cibuli necháme zesklivatět. Přidáme
kysané zelí, bobkový list, kmín, cukr, osolíme a
podlijeme vínem. Když je zelí skoro měkké, přimí-
cháme k němu bramborovou hmotu, vejce, bramborový
škrob, mletý bílý pepř, špetku nastrouhaného muškátového
oříšku a podle potřeby osolíme.
Z DŮKLADNĚ vypracovaného těsta vytvoříme
mokrými rukama kuličky. Na pánvi nebo ve fritéze
rozehřejeme olej, vložíme knedlíčky

a osmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou je
vyndáme na kuchyňský papír.
CUKETU OLOUPEME, po délce rozkrojíme,
nakrájíme na tenké plátky, osolíme a necháme
odstát, aby se vypotila. Z kysaného zelí vymačkáme
přebytečnou tekutinu. Když je zelí příliš kyselé,
propláchneme ho ve studené vodě, přebytečnou
tekutinu vymačkáme a zelí nakrájíme nadrobno.
Šalotku oloupeme, nakrájíme najemno a podusíme
na oleji. Přidáme nakrájené zelí, krystalový cukr,
zalijeme bílým vínem a asi 20 minut dusíme.
Jablka oloupeme, rozpůlíme, odstraníme
jádřince a nakrájíme na plátky. Společně s
cuketou přidáme k zelí a dusíme ještě 3 minuty.
Nakonec ochutíme mletým bílým pepřem a osolíme.
KNEDLÍKY PODÁVÁME na zelí s cuketou.



Suroviny

100 g zelí, 250 g hladké mouky, 100 g mletého hovězího a vepřového masa, 1 žloutek, 1/8 l mléka, 20 g kvasnic, 1 cibule, 4 lžičce oleje, 1 lžičce krystalového cukru, 1 lžička majoránky, 1 lžička mletého černého pepře, mouka, sůl

Omačka

2 dl suchého bílého vína, 2 dl masového výpeku, 20 g másla, 1 lžičce mouky, sůl



ZELNÉ KNEDLÍKY VE VINNÉ OMÁČCE...

Z VASNICE ROZDROBÍME a se lžící mléka rozmícháme s krystalovým cukrem. V míse promícháme mléko s moukou, žloutkem, polovinou oleje, solí a kvasnicemi. Pracujeme hladké těsto, přikryjeme a necháme 1 hodinu na teplém místě kynout.

CIBULI OČISTÍME, nakrájíme na co nejtenčí plátky, osolíme a necháme odstát. Cibuli osmažíme, nakrájíme nadrobno a osmažíme na zbytku oleje. Vepřové a hovězí maso očistíme, osmažíme, osušíme papírovou utěrkou a umeleme. Maso podusíme na cibuli, přidáme zelí, kterého jsme vymačkali přebytečnou tekutinu. Ochutíme majoránkou, mletým černým pepřem a osolíme. Po deseti minutách odstavíme a necháme vychladnout.

DO VÁNU JEŠTĚ -pracujeme na pomoučně-


ném válu a rozdělíme ho na čtyři části. Z každé uděláme placku, do středu dáme náplň ze zelí a mletého masa. Těsto stočíme a utvoříme čtyři knedlíky, které necháme ještě 10 minut kynout.

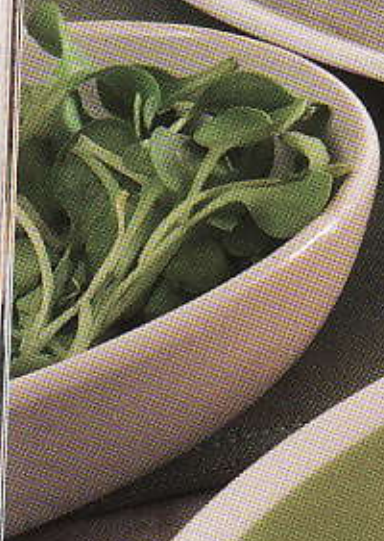
KNEDLÍKY VLOŽÍME do osolené vroucí vody, na mírném ohni pomalu vaříme asi 15 minut a v polovině doby vaření je opatrně obrátíme. Děrovanou naběračkou je vyndáme a necháme na sítku okapat.


ZATÍMCO SE KNEDLÍKY VAŘÍ, připravíme vinnou omáčku. Na rozpáleném oleji opražíme mouku, zalijeme ji vínem a masovým výpekem, osolíme a malou chvíli povaříme.

ZELNÉ KNEDLÍKY podáváme s vinnou omáčkou.



 55 min.



 50 min.



BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY se špenátem a šalvějovým máslem...

BRAMBORY uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Čerstvý špenát očistíme, opereme pod tekoucí vodou a 4 minuty povaříme ve slané vodě. Vodu slijeme, špenát propláchneme pod studenou vodou, přebytečnou tekutinu vymačkáme a špenát nasekáme nadrobno. K prolisovaným bramborám přimícháme špenát, vejce, prosátou mouku. Žloutky, dochutíme mletým bílým pepřem, nastrohaným muškátovým oříškem a osolíme.

OSOLENOU VODU přivedeme do varu, mokřkýma rukama tvarujeme knedlíky, vlo-

žíme do vody a pomalu vaříme asi 10 minut. Vyndáme naběračkou a necháme na sítku důkladně okapat.

ZATÍMCO SE špenátové knedlíky vaří, připravíme šalvějové máslo. Lístky opereme, osušíme a nasekáme najemno. Máslo ušleháme s nasekanou šalvějí, mletým bílým pepřem, nastrohaným muškátovým oříškem a podle potřeby dochutíme solí.

HORKÉ BRAMBOROVÉ knedlíky poklademe šalvějovým máslem a podáváme.



Suroviny

400 g brambor, 400 g čerstvého špenátu, 250 g tvarohu, 100 g mouky, 50 g parmezánu, 4 žloutky, 1 lžička mletého bílého pepře, špetka nastrohaného muškátového oříšku, sůl

Šalvějové máslo

100 g másla, 5 lžic nasekaných čerstvých šalvějových lístků, 1 lžička mletého bílého pepře, špetka nastrohaného muškátového oříšku, sůl



Suroviny

400 g brambor, 200 g špenátu, 1 vejce, 4 lžice jemné krupice, 2 lžice škrobu, 1 lžička černého čerstvého pepře, špetka nastrohaného muškátového oříšku, mouka, sůl

Omáčka

150 g uzeného lososa, 150 g bílého chřestů, 150 g zeleného chřestů, 1 dl sladké smetany, 1 vejčelnicěk taveného sýru, 2 lžice hladké mouky, 2 lžice másla, 2 lžice citrónové šťávy, 1 lžička krystalového cukru, 1 lžička mletého bílého pepře, sůl

ŠPENÁTOVÉ KNEDLÍKY v lososové omáčce s chřestem...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, ochladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Špenátové listy očistíme, opereme a na 3 až 4 minuty vložíme do osolené vařící vody. Špenát scedíme, hned propláchneme studenou vodou, necháme na sítku okapat, přebytečnou tekutinou vymačkáme a špenát nadrobno nasekáme. Spolu s vejcem přidáme k prolisovaným bramborám, ochutíme mletým černým pepřem, nastrohaným muškátovým oříškem a osolíme. Smícháme s kukuřičným nebo bramborovým škrobem a podle potřeby ještě přidáme mouku. Vypracujeme hladké těsto, přikryjeme utěrkou a dáme na čtvrt hodiny na chladné místo odpočívát. **POMOUČNĚNÝMA RUKAMA** vytvoříme menší knedlíky, které vložíme do osolené vařící vody. Na mírném ohni pomalu vaříme asi 10 minut, děrovanou naběračkou vndáme a necháme na sítku okapat.



ZATÍMCO SE KNEDLÍKY vaří, připravíme omáčku s uzeným lososem a chřestem. Bílý chřest oloupeme od vrcholu ke spodní dřevnaté části, kterou odломíme. Mladý zelený chřest nemusíme loupát. Chřest nakrájíme na dvoucentimetrové kousky a každý druh zvláště (*druhy chřestu se nemusí vařit stejně dlouho*)

uvaříme v osolené vodě s troškou krystalového cukru a lžící citrónové šťávy. Vodu slijeme a dáme stranou.

ASI 4 dl CHŘESTOVÉHO vývaru uvedeme do varu, rozmícháme v něm tavený sýr, přidáme nakrájené kousky uzeného lososa, mletý bílý pepř

a oba druhy chřestů. Na másle opražíme dozlatova mouku, vložíme ji do omáčky a necháme povařit, aby omáčka zhoustla. **ŠPENÁTOVÉ** knedlíky podáváme v omáčce z lososa a chřestů.



 45 min.



Suroviny

200g bílých fazolí, 200g rýžové mouky, 1 lžička škrobu, 1 lžička sezamového oleje, olej na smažení, sůl

Příloha

4 sušené čili papričky, 4 cibule, 1 paprika, 4 lžičky sezamových semínek, 2 lžičky hořčičných semínek, 2 lžičky nastrouhaného čerstvého zázvoru, 2 lžičky koriandru, olej, sůl

KAŠMÍRSKÉ FAZOLOVÉ KNEDLÍČKY...

FAZOLE PROPLÁCHNEME, namočíme do studené vody a druhý den je uvaříme v neosolené vodě. Uvařené fazole propasírujeme nebo rozmixujeme a smícháme s rýžovou moukou. Když nemáme rýžovou mouku, rozmixujeme na sucho rýži a prosejeme ji. K fazolím a rýžové mouce přidáme olej, kukuřičný nebo bramborový škrob, osolíme a vypracujeme hladké těsto.

MOKRÝMA RUKAMA vytvarujeme menší knedlíčky, které osmažíme na rozpáleném oleji do zlatova. Děrovanou naběračkou knedlíčky vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk a uložíme je na teplé místo.

SEZAMOVÁ A HOŘČIČNÁ semínka pražíme přiklopená na suché pánvi, dokud ne-

začnou vyskakovat. Pánev odstavíme. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a osmažíme na oleji. Papriku opereme, osušíme, rozpůlíme a odstraníme semena a semeníky. Podusíme ji na oleji s cibulí, přidáme opražená sezamová a hořčičná semínka, nastrouhaný čerstvý zázvor, rozdrčené čili papričky a osolíme. Jestliže nechceme, aby bylo jídlo příliš ostré, odstraníme z čili papriček semínka. Ještě chvíli podusíme.

KAŠMÍRSKÉ FAZOLOVÉ knedlíčky podáváme s připravenou paprikovou přílohou a chlebovými pláckami nebo rýží. Vhodnou přílohou je zeleninový salát nebo čatní.



40 min.

KVĚTÁKOVÉ KNEDLÍČKY

s krémem z tofu...

KVĚTÁK ROZDĚLÍME na růžičky, důkladně omyjeme a uvaříme ve slané vodě doměkka. Scedíme, necháme na sítku okapat, vidličkou rozmačkáme na kaši, přidáme sójovou omáčku, nastrouhaný muškátový oříšek a tolik ovesných vloček, aby vznikla hustá kaše. Hmotu dáme do mísy, přikryjeme a uložíme na ☼ půl hodiny na chladné místo, aby vločky nasály vlhkost.

MOKRÝMA RUKAMA vytvarujeme z těsta menší knedlíčky a na rozehřátém oleji ve fritěze nebo na pánvi osmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

BĚHEM PŘÍPRAVY knedlíčků uchystáme přílohu ze sójového sýru. Tofu nakrájíme na

kostičky a krátce povaříme v malém množství vody se sójovou omáčkou. Spolu s oloupanou cibulí, česnekem, krystalovým cukrem a solí rozmixujeme. Kopr a pažitku opereme, osušíme a nakrájíme nadrobno. Bylinky přimícháme k rozmixovanému sýru. **KVĚTÁKOVÉ knedlíčky** podáváme polité krémem z tofu. **VHODNOU PŘÍLOHOU** ke květákovým knedlíčkům je rýže nebo vařené brambory.



Suroviny


800 g kvěťáku,
5 lžíc ovesných vloček,
1 lžice sójové omáčky,
špetka muškátového oříšku

Příloha

120 g sójového sýru tofu,
1 středně velká cibule,
2 stroužky česneku,
2 lžice citrónové šťávy,
1 lžice sójové omáčky,
1 lžička krystalového cukru,
malý svazček pažitky,
malý svazček kopru, sůl

 50 min.



 45 min.



PIKANTNÍ ŠPENÁTOVÉ KNEDLÍKY...

ŠPENÁT OČISTÍME, důkladně propláchneme pod tekoucí vodou a vložíme do vařící osolené vody. Asi po 4 minutách vyndáme, hned propláchneme studenou vodou, necháme na sítku okapat a nadrobno nasekáme. Asi 30 g špenátu rozmixujeme.



KVASNICE ROZDROBÍME a smícháme se lžící krystalového cukru a lžící mléka. Zbytek mléka smícháme s moukou, dvěma lžicemi oleje, jedním žloutkem, rozmixovaným špenátem, solí a přidáme kvasnice. Vypracujeme hladké těsto, vložíme do mísy, zakryjeme utěrkou a dáme na 1 hodinu na teplé místo kynout.

CIBULI OLOUPEME, nakrájíme nadrobno, zpěníme na zbytku oleje a přidáme nasekaný špenát. Po 10 minutách odstavíme a necháme vychladnout. Suchý salám nakrájíme na malé kostky, smícháme s ementálem nastrouhaným nahrubo a rozdrobeným čerstvým ovčím sýrem. Lístky zelené petrželky opereme,

osušíme a nasekáme nadrobno. K salámové směsi přidáme nasekanou petrželku, špenát, mletý černý pepř, osolíme a důkladně propracujeme.

TĚSTO JESTĚ JEDNOU promícháme na pomoučném vále a rozdělíme na čtyři části. Z každé připravíme placku, do středu

dáme špenátovou náplň a vytvoříme knedlíky. Obalíme v mouce a necháme ještě na pracovní desce 10 minut kynout.

VODU OSOLÍME a přivedeme do varu, vložíme do ní knedlíky a na mírném ohni pomalu vaříme asi 15 minut. Přibližně v polovině vaření knedlíky ve vodě opatrně obrátíme. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat.

ČERVENOU CIBULI oloupeme, nakrájíme na silnější plátky, opečeme na másle, osolíme a položíme na uvařené špenátové knedlíky.



Suroviny

250 g hladké mouky,
300 g špenátu,
100 g čerstvého ovčím sýru,
50 g suchého salámu
(vysočina nebo poličan),
50 g ementálu nebo
primátora, 1/8 l mléka,
1 cibule, 20 g kvasnic,
2 žloutky, 4 lžice oleje,
1 lžice krystalového cukru,
1 lžice nasekané zelené
petrželky, 1 lžička mletého
černého pepře, mouka, sůl

Příloha

4 červené cibule
80 g másla, sůl



Suroviny

MANGOLDOVÉ KNEDLÍKY...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Přidáme vejce, prosátou hladkou mouku a jemnou krupici, máslo, nastrouhaný muškátový oříšek, sůl a vypracujeme hladké těsto.

MANGOLD DŮKLADNĚ opereme a na 3 až 4 minuty vložíme do osolené vařící vody. Vodu slijeme, mangold hned zchladíme pod tekoucí studenou vodou, necháme na sítku okapat a nasekáme nadrobno.

LÍSTKY PETRŽELKY a libečku opereme, osušíme a nasekáme nadrobno. Prorostlou slaninu nakrájíme na kostky, osmažíme na oleji a přidáme nasekané bylinky. Promícháme, odstavíme a všechny suroviny spolu důkladně promícháme.


POMOUČNĚNÝMA RUKAMA vytvoříme knedlíky, které vložíme do osolené vařící vody. Na mírném ohni pomalu vaříme asi 15 minut. Vyndáme děrovanou naběračkou a necháme na sítku okapat.

MANGOLDOVÉ KNEDLÍKY podáváme s hlávkovým salátem nebo salátem z čínské zelené. Vhodnou přílohou je i teplý zelný salát.



200 g mangoldu,
500 g brambor,
100 g hladké mouky,
50 g jemné krupice,
100 g prorostlé slaniny,
1 vejce, 1 lžice nasekané
zelené petrželky,
1 lžice nasekané libečky,
2 lžice oleje, špetka
muškátového oříšku,
1 lžička mletého černého
pepře, mouka, sůl

SÝROVÉ KNEDLÍKY

 50 min. 40 min. 40 min.

SMAŽENÉ SÝROVÉ KNEDLÍKY...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, ochladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Smícháme s prosátou hladkou moukou a jemnou krupicí, nastrouhaným parmezánem, vejci, rozpuštěným máslem, solí a vypracujeme hladké těsto.

ČESNEK OLOUPEME a rozetřeme se solí. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme a nasekáme nadrobno. Mozzarellu a ementál nakrájíme na malé kostičky, smícháme s rozetřeným česnekem, naseknou zelenou petrželkou, mletým bílým pepřem a solí.

NA POMOUCNĚNÉM válu uděláme z těsta

váleček, který nakrájíme na 12 stejných dílků. Z každého vytvoříme placku, do středu dáme sýrovou směs a uválíme kulaté knedlíky.

NA PÁNVI NEBO ve fritéze rozehtejeme olej, knedlíky do něj vložíme a usmažíme. Děrovanou naběračkou vyndáme na vymaštěný plech a vložíme do trouby předehřáté na 180 °C. Zapékáme je 12 minut.

USMAŽENÉ SÝROVÉ knedlíky podáváme s rajskou omáčkou nebo rajským salátem.



Suroviny

400 g brambor,
100 g hladké mouky,
50 g jemné krupice,
150 g mozzarely,
150 g ementálu,
80 g parmezánu,
70 g másla, 2 vejce,
2 stroužky česneku,
1 lžička nasekané zelené
petrželky, 1 lžička oregana,
1 lžička mletého bílého pepře,
monka, sůl



Suroviny

250 g bousek nebo roblíků,
100 g nivu, 1/8 l mléka,
3 lžiče mouky, 2 vejce,
1 cibule, 2 stroužky česneku,
3 lžiče oleje, špetka mletého
černého pepře, svazček
pažitky, sůl

KNEDLÍKY S NIVOU...

PEČIVO z předchozího dne nakrájíme na kostky, dáme do mísy, zalijeme mlékem, rozšlehanými vejci a osolíme. Důkladně promícháme a necháme změkknout. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek rozetřeme se solí. Na rozpáleném oleji osmažíme cibuli, přidáme utřený česnek a po chvíli i pečivo rozmočené v mléce. Promícháme, odstavíme a přikryté necháme 20 minut odpočívat. Podle potřeby těsto zahustíme moukou, ale už nesolíme, neboť niva je dost slaná. Nivu nakrájíme na malé kos-

tičky, přidáme opanou, osušenou a nasekanou pažitku a smícháme s těstem.

MOKRÝMA RUKAMA vytvoříme knedlíky, vložíme do vroucí vody a na mírném ohni vaříme asi 1/4 hodiny. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat.

PIKANTNÍ KNEDLÍKY s nivou podáváme s hlávkovým nebo rajským salátem, vhodnou přílohou je také čalamáda nebo jiná nakládaná zelenina.

RÝŽOVÉ KNEDLÍKY S MOZZARELLOU...

RÝŽI PROPLÁCHNEME pod tekoucí vodou, v dvojnásobném množství osolené vody přivedeme do varu, odstavíme a 20 minut necháme přiklopenou. Potom rýži smícháme s vejci, bramborovým škrobem a mozzarellou nakrájenou na menší kousky. Z hmoty vytvoříme menší kuličky, obalíme je ve strouhance a na 1/2 hodiny uložíme na

chladné místo. Ve fritéze nebo na pánvi rozehtejeme olej a knedlíčky dozlatova usmažíme. Děrovanou naběračkou je vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

MOZZARELLOVÉ KNEDLÍKY podáváme s hlávkovým salátem nebo rajčaty pokapanými octem balsamico a olivovým olejem.



Suroviny

200 g rýže,
100 g mozzarely, 2 lžiče
bramborového škrobu,
2 vejce, 4 lžiče strouhanky,
olej na smažení, sůl



Suroviny

1 kg brambor, 200 g eidamu,
100 g mouky, 3 žlutky,
1 lžička másla, mouka, sůl



Omáčka


500 g rajlat,
200 g vepřového masa,
2 cibule, 2 stroučky česneku,
1 lžička oregana,
1 lžička mletého bílého
pepře, svazček zelené
petrželky, 4 lžičce olivového
oleje, sůl




 50 min.

SÝROVÉ KNEDLÍKY s boloňskou omáčkou...

BRAMBORY opereme, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Smícháme s moukou, žlutky, máslem a osolíme. Z vypracovaného těsta uděláme váleček a rozkrájíme ho na stejně velké kousky. Tvrdý sýr, nejlépe eidam, nastrouháme nahrubo. Z kousků těsta vytvoříme placky, do středu dáme nastrouhaný sýr, pomoučněnými rukama těsto stočíme do tvaru knedlíku.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, vložíme do ní knedlíky a pomalu vaříme asi  10 minut. Děrovanou naběračkou je vyndáme a necháme na sítku okapat.

ZATÍMCO SE KNEDLÍKY vaří, přichystáme boloňskou omáčku. Rajčata nařízneme u stopky

do kříže, na  chvíli je vložíme do vařící vody, vyndáme, zchladíme, oloupeme a nakrájíme na kolečka. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek nasekáme nahrubo. Maso očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou, nakrájíme na kostky a umeleme na masovém strojku. Na olivovém oleji necháme zesklivatět cibuli, přidáme umleté vepřové maso, po chvíli přidáme rajčata, česnek, oregano, mletý bílý pepř a nasekanou petrželku, podle chuti osolíme a podusíme.

SÝROVÉ KNEDLÍKY vložíme do rajské boloňské omáčky s mletým masem, prohřejeme a podáváme.



Suroviny

800 g brambor,
200 g čerstvého ovčím sýru,
4 vejce, 6 lžíc hrubé mouky,
4 lžice škrobu,
1 lžička nastrouhaného
muškátového oříšku,
svazek pažitky,
olej na smažení, sůl

Příloha ze zeli

800 g červeného zeli,
75 g vlašských ořechů,
1/4 l zeleninového vývaru,
1 cibule, 4 hřebíčky,
5 lžic vinného octa,
1 až 2 lžice krystalového
cukru, 1 lžička mletého
černého pepře, sůl



45 min.

FRITOVANÉ KNEDLÍKY S OVČÍM SÝREM...

BRAMBORY opereme, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Vmícháme žloutky, bramborový nebo kukuřičný škrob, nastrouhaný muškátový oříšek a sůl. Těsto dobře propracujeme.

Z HMOFY PŘIPRAVÍME 12 knedlíků, namočíme je do bílku a obalíme v hrubé mouce. Ve fritéze nebo na pánvi rozpálíme olej a knedlíky dozlatova usmažíme. Děrovanou naběračkou je vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

ZATÍMCO SE KNEDLÍKY smaží, připravíme červené zelí. Zelí očistíme, opereme, osušíme a nakrájíme na tenoučké nudličky. Cibuli oloupeme a zapícheme do ní hřebíčky.

V hrnci rozehřejeme olej a vložíme nakrájené zelí s cibulí. Podlijeme zeleninovým vývarem a dusíme doměkka. Vlašské ořechy nasekáme nadrobno, vmícháme do udušeného zeli, které ještě dochutíme krystalovým cukrem, octem a podle potřeby osolíme.

FRITOVANÉ KNEDLÍKY s ovčím sýrem podáváme s dušeným červeným zelím. Můžeme ho ozdobit křupavými osmaženými kroužky cibule.



 50 min.

 40 min.



 40 min.



TYROLSKÉ SÝROVÉ KNEDLÍKY...

NA PŘÍPRAVU tohoto receptu potřebujeme ostrý tyrolský sýr. Můžeme ho však nahradit nivou, která má podobně výraznou chuť.

CIBULI OČISTÍME, nakrájíme nadrobno, listky petrželky opereme, osušíme nasekáme a společně s cibulí osmažíme na rozpuštěném másle. Pečivo z předchozího dne nakrájíme na kostky, dáme do misky, promícháme s moukou a zalijeme vejci ušlehanými s mlékem. Sýr rozdrobíme a smícháme s pečivem. Přidáme kmín, osmaženou cibuli, ochutíme mletým černým pepřem a opatrně

osolíme, neboť sýr je dost slaný. Vypracované těsto dáme do misky a necháme přikryté alespoň ½ hodiny odpočívat na chladném místě, nejlépe v chladničce.

MOKRÝMA RUKAMA vytvarujeme knedlíky, které vložíme do osolené vroucí vody a pomalu vaříme. Děrovanou naběračkou je asi po ¼ čtvrt hodině vyndáme a necháme na sítku okapat.

TYROLSKÉ KNEDLÍKY podáváme s dýňovou omáčkou nebo dušeným zelím či hlávkovým salátem.



Suroviny

200 g housek nebo rohlíků,
150 g tyrolského šedého sýra (můžeme nahradit nivou), 1 cibule, 2 vejce,
1/8 l mléka, 1 lžička mouky,
1 lžička másla, 1 lžička kmínu, 1 lžička nasekané zelené petrželky, 1 lžička mletého černého pepře, sůl



Suroviny

250 g brynzý,
150 g strouhanky,
100 g jemné krupice,
100 g uzené slaniny,
2 vejce, svazček kopru, sůl

BRYNZOVÉ KNEDLÍKY...

PROSÁTOU JEMNOU krupici smícháme s prosátou strouhankou, vejci a brynzou. Kopr opereme, osušíme a nasekáme nadrobno. Přidáme k brynzové hmotě, opatrně osolíme, neboť brynza může být dost slaná, a vypracujeme hladké těsto. Dáme ho do misky, přikryjeme a necháme 20 minut na chladném místě odpočívat. Uzenou slaninu nakrájíme na malé kostičky a na pánvi osmažíme.

VODU OSOLÍME a přivedeme do varu, vložíme do ní knedlíky a na mírném ohni je pomalu vaříme 6 až 8 minut. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat.

BRYNZOVÉ KNEDLÍKY podáváme polité rozpuštěným tukem a se slaninou.

SÝROVÉ KNEDLÍKY S MANDLEMI...

MANDLE SPAŘÍME vařící vodou, vodu slijeme, mandle oloupeme a nahrubě nasekáme. Sýr nastrouháme na hrubém struhadle a umícháme s jemným tvarohem, máslem, prosátou strouhankou z bílého chleba, bramborovým nebo kukuřičným škrobem, mletým bílým pepřem, nastrouhaným muškátovým oříškem a případně i se solí. Použijeme tolik strouhanky, abychom vypracovali měkké, ale vláčné těsto.

MOKRÝMA RUKAMA uděláme ze sýrové hmoty menší knedlíčky, které namočíme do

vajíčka a důkladně obalíme v nasekaných mandlích. Ve fritéze nebo na pánvi rozehřejeme olej a knedlíčky dozlatova osmažíme. Děrovanou naběračkou je vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

SÝROVÉ KNEDLÍKY s mandlemi podáváme s bramborovým pyré a zeleným hlávkovým salátem.



Suroviny


150 g eidamu,
150 g primátora,
150 g jemného tvarohu,
50g nivy, 100g mandlí,
2 vejce, 2 až 3 lžičky strouhanky,
1 lžička škrobu, 1 lžička mletého bílého pepře, špetka nastrouhaného muškátového oříšku, olej na smažení, sůl

HOUBOVÉ KNEDLÍKY

 60 min.

 50 min.

35 min.

 50 min.



KNEDLÍČKY Z OVESNÝCH VLOČEK

se sušenými houbami...

SUŠENÉ HOUBY propláchneme pod tekoucí vodou, vložíme do teplé vody, po změknutí scedíme a nadrobno nakrájíme. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Na pánvi rozpustíme máslo a houby společně s nakrájenou cibulkou podusíme. Ovesné vločky dáme vařit do litru osolené vody, asi po deseti minutách přidáme podušené houby s cibulkou osmažíme, dokud nevznikne hustá kaše. Hmotu necháme vychladnout. Lístky zelené petrželky opereme, nasekáme a přimícháme do ovesné

kaše. Přidáme vejce a takové množství strouhanky, aby vzniklo tuhé, ale vláčné těsto, které důkladně propracujeme.

POMOUCNĚNÝMA RUKAMA tvarujeme knedlíky, které na rozpáleném oleji ve fritéze nebo na pánvi dozlatova osmažíme. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

KNEDLÍČKY Z OVESNÝCH vloček s houbami podáváme se špenátem a bramborovým pyré.

*Suroviny*

120 g ovesných vloček,
10 g sušených hub,
1 malá cibule, 2 vejce,
4 lžice strouhanky,
1 lžice másla,
1 lžice nasekané zelené
petrželky, olej na smažení,
mouka, sůl

*Suroviny*

200 g pečiva, 100 g mouky,
100 g uzeného bůčku,
50 g sušených hub,
4 dl mléka, 2 vejce,
100 g strouhanky,
50 g másla, sůl

ČESKÉ HOUBOVÉ KNEDLÍKY...

SUŠENÉ HOUBY důkladně propláchneme a namočíme do teplé vody. Po změknutí je v malém množství osolené vody uvaříme. Vodu slíjeme a houby nadrobno nasekáme. Pečivo z předchozího dne nakrájíme na kostičky a nasucho opečeme. Uzený bůček nakrájíme nadrobno, také ho opečeme a přidáme k němu polovinu opraženého pečiva. Druhou část pečiva zalijeme mlékem a necháme 1/2 hodiny odpočívat. K pečivu s mlékem vmícháme opražené pečivo s bůčkem, uvařené a nasekané houby, vejce, mouku a sůl.

Z DŮKLADNĚ propracovaného těsta vytváříme mokryma rukama knedlíky. Osolenou vodu uvedeme do varu, vložíme do ní knedlíky a vaříme na mírném ohni asi 12 minut. Děrovanou naběračkou je vyndáme a necháme na sítku okapat.

NA PÁNVI na rozehtátém másle osmažíme dozlatova prosátou strouhanku. Odstavíme z ohně a okapané knedlíky v ní důkladně obalíme. **ČESKÉ HOUBOVÉ** knedlíky podáváme s míchaným zeleninovým salátem, vhodnou přílohou je i dušené kysané zelí.

JAHELNÉ KNEDLÍKY SE SUŠENÝMI HOUBAMI...

SUŠENÉ HOUBY opereme, namočíme do teplé vody a po změknutí je nadrobno nasekáme. Jáhly propláchneme a spolu s houbami uvaříme asi v půl litru slané vody doměkka. Necháme vychladnout. Cibuli a česnek oloupeme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek roztříme se solí. Zelenou petrželku opereme, osušíme a lístky nasekáme. Cibuli osmažíme na rozpáleném oleji, přidáme česnek a smícháme s vychladlou jahelnou kaší, vejcem a mletým

černým pepřem. Vmícháme tolik strouhanky, abychom vypracovali hladké těsto, které bude vláčné a nebude lepit.

VYTVARUJEME MENŠÍ knedlíky, které na oleji ve fritéze nebo na pánvi osmažíme dozlatova. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

JAHELNÉ KNEDLÍKY podáváme s osmaženou cibulkou nebo dušenou jarní zeleninou.

*Suroviny*

150 g jáhel, 3 lžice sušených
hub, 1 cibule, 2 stroužky
česneku, 1 vejce, 3 lžice
strouhanky, 1 lžička mletého
černého pepře, svazček zelené
petrželky, olej na smažení,
sůl



 45 min.




Suroviny

250g hladké mouky,
250g čerstvých hub,
20g sušených hřibků –
dubáků, 1 cibule,
2 stroužky česneku, 2 vejce,
2 žloutky, 70g másla
(7 lžíc), 3 lžičce oleje,
1 lžička mletého černého
pepře, svazek pažitky,
mouka, sůl


KNEDLÍKY SE SUŠENÝMI HŘÍBKŮ...

SUŠENÉ HŘÍBKŮ opláchneme pod tekoucí vodou a dáme do teplé vody, aby změkly. Máslo, sůl a čtvrt litru vody povaříme. Přidáme prosátou mouku a za neustálého míchání vaříme, dokud se hmota nezačne odlepovat od hrnce. Odstavíme, přendáme do mísy, necháme trochu vychladnout a vmícháme vejce a žloutky.

VODU Z HŘÍBKŮ slijeme a houby nasekáme nadrobno. Čerstvé houby (můžeme použít i pěstované žampiony) očistíme, opereme, osušíme a nakrájíme na plátky. Cibuli a česnek oloupejme, cibuli nakrájíme nadrobno a česnek rozetřeme. Na rozpáleném oleji zpěníme cibuli, přidáme sušené i čerstvé houby a podusíme. Pažitku opereme, nakrájíme a polovinu přimí-

cháme společně s česnekem k houbám. Dusíme ještě asi  5 minut, ochutíme mletým černým pepřem a osolíme. Odstavíme z ohně a necháme důkladně vychladnout.

NA POMOUČNĚNÉM válu uděláme z těsta váleček a nakrájíme ho na 12 stejných dílů. Z těsta z nich uděláme placky a do jejich středu dáme houbovou směs. Na pomoučněném váleku tvoříme kulaté knedlíky.

VODU OSOLÍME, uvedeme do varu a vložíme do ní knedlíky. Vaříme asi  10 minut. Důkladně odvodíme a vyndáme a necháme na sítku okapat.

KNEDLÍKY POSYPEME zbytkem nakrájené pažitky a podáváme s hlávkovým salátem, případně i s jemnou nakládanou zeleninou.

KNEDLÍKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ



 50 min.


KNEDLÍKY SE ŽAMPIÓNY...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Brambory smícháme s prosátou jemnou krupicí, máslem, žloutkem a osolíme. Těsto důkladně propracujeme, aby bylo vláčné.

ŽAMPIÓNY OČISTÍME, opereme a nakrájíme nadrobno. Cibuli nakrájíme nadrobno a česnek rozetřeme. Na rozpuštěném másle osmažíme cibuli, přidáme houby, chvílku podusíme, osolíme a dusíme, dokud se všechna tekutina neodpaří. Odstavíme z ohně, ochutíme rozetřeným česnekem, tymiánem, nasekanou zelenou petrželkou a necháme vychladnout.

NA POMOUČNĚNÉM válu těsto rozdělíme

na 8 kousků a z každého uděláme rukou kulatou placku. Do středu dáme vychladlé žampióny a na pracovní desce ukouleme knedlíky.

SLANOU VODU přivedeme do varu, vložíme do ní knedlíky a na mírném ohni vaříme asi  čtvrt hodiny. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme, necháme na sítku okapat, dáme na talíře a posypeme nasekanou pažitkou.

KDYŽ MÁME DOST hub, můžeme si připravit žampiónové náplně víc. Zbytek hub po naplnění knedlíků prohřejeme s dvěma decilitry sladké smetany, nasekanou zelenou petrželkou a osolíme.

HOUBOVÉ knedlíky můžeme podávat s žampiónovou omáčkou. Velice lahodný je k nim hlávkový salát.



Suroviny


500 g brambor,
400 g žampiónů,
60 g mouky, 60 g jemné
krupice, 60 g másla,
2 lžičce oleje, 1 žloutek,
1 cibule, 2 stroužky česneku,
1 lžičce tymiánu, 2 lžičce
nasekané zelené petrželky,
svazček pažitky,
mouka, sůl




 45 min

HOUBOVÉ KNEDLÍKY s přílohou z fazolek...

NA HOUBOVÉ knedlíky použijeme směs čerstvých lesních hub, ale v nouzi můžeme použít i pěstované žampiony. Houby očistíme, opereme pod tekoucí vodou, necháme na sítku okapat, osušíme a nasekáme nadrobno. Na polovině másla podusíme, osolíme, přidáme zbytek másla, podlijeme mlékem a přivedeme do varu. Za stálého míchání přisypeme prosátou jemnou krupici, prohřejeme a odstavíme. Do těsta vmícháme vejce, nastrouhaný muškátový oříšek a dokonale propracujeme vláčné těsto.

SOLENOU VODU přivedeme do varu a dvěma lžičkami namočenými do studené vody tvarujeme menší knedlíčky, které vaříme na mírném ohni asi  10 minut. Děrovanou na-

běračkou vyndáme a necháme na sítku okapat. **ZELENÉ FAZOLKY** očistíme, opereme a nakrájíme na čtyřcentimetrové kousky. Brambory oloupeme, opereme a nakrájíme na kolečka. Dobře prorostlou slaninu nakrájíme na kousky a vložíme do hrnce spolu s fazolkami, brambory, saturejkou a oloupanými a nakrájenými hruškami bez jádřinců a osolíme. Zalijeme masovým vývarem, přivedeme do varu a na slabém plameni vaříme asi  půl hodiny. **JAKO PŘÍLOHU** podáváme k houbovým knedlíkům fazolky a bílý chléb.



Suroviny

500 g lesních hub (můžeme použít i žampiony),
125 g jemné krupice,
4 dl mléka, 100 g másla,
1 vejce, špetka nastrouhaného
muškátového oříšku, sůl

Příloha

500 g zelených fazolek,
250 g brambor,
200 g prorostlé uzené
slaniny, 2 brušky, 1 lžička
saturejky, 2,5 dl masového
vývaru, sůl



Suroviny

1 kg brambor
 150g blažké mouky,
 100g jemné krupice, 2 vejce,
 400g kysaného zelí,
 100g uzené slaniny,
 40g sušených hub, 2 cibule,
 2 lžičky oleje, 1 lžička
 mletého černého pepře,
 mouka, sůl

LITEVSKÉ KNEDLÍKY...

HOUBY OPLÁCHNEME pod tekoucí vodou a namočíme do teplé vody. Po změknutí je uvaříme v malém množství slané vody, necháme na sítku okapat a umeleme na masovém strojku najemno.

BRAMBORY OLOUPEME, opereme, nakrájíme a uvaříme ve slané vodě. Vodu slijeme a brambory rozmačkáme na pyré. Smícháme je s prosátou hladkou moukou a jemnou krupicí, vejci a osolíme. Těsto důkladně zpracujeme. Z kysaného zelí vymačkáme přebytečnou tekutinu, dáme do hrnce, podlijeme troškou vody a podusíme. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a osmažíme na oleji. Posypeme moukou a dozlatova opražíme. Bramborové těsto smícháme se zelím, uvařenými

a umletými houbami, mletým černým pepřem a solí.

Z **DŮKLADNĚ** zpracovaného těsta uděláme váleček a nakrájíme ho na stejné díly. Z každého vytvoříme placičku, do středu dáme náplň a na pomoučeném válu ukoulíme knedlíky.

VODU OSOLÍME, přivedeme do varu, vložíme knedlíky a na mírném ohni vaříme asi 12 minut. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat. Uzenou slaninu nakrájíme na kostičky, osmažíme na pánvi a dáme na knedlíky.


LITEVSKÉ KNEDLÍKY podáváme s libovolným salátem z čerstvé zeleniny.




 60 min.

UKRAJINSKÉ KNEDLÍKY...

SUŠENÉ HOUBY opláchneme pod tekoucí vodou a namočíme je do vlažné vody. Po změknutí je uvaříme v malém množství slané vody, vodu slijeme a houby umeleme na masovém strojku. Smícháme kvasnice, krystalový cukr a lžíci mléka. Z hladké a pohankové mouky, vejce, kvasnic a mléka vypracujeme hladké těsto. Přikryjeme utěrkou a na teplém místě necháme hodinu kynout.

PEČIVO Z PŘEDCHOZÍHO dne nakrájíme na kostky, smícháme s vykynutým těstem, uvařenými a umletými houbami, rozpuštěnou polovinou másla a solí. Ještě jednou promícháme, na pomoučené pracovní desce připravíme kulaté knedlíky a necháme je ještě  10 minut kynout.

VODU OSOLÍME a uvedeme do varu, knedlíky do ní vložíme a vaříme asi  12 minut. Děrovanou naběračkou je vyndáme, necháme na sítku okapat a propíchneme vidličkou.

NA ZBYTKU MASLA osmažíme na pánvi dozlatova prosátou strouhanku, odstavíme a okapané knedlíky v ní důkladně obalíme.


UKRAJINSKÉ KNEDLÍKY podáváme s uvařenou červenou řepou s křenem.




Suroviny

200 g hladké mouky,
200 g pohankové mouky,
50 g kousek nebo rohlíčků,
100 g másla, 1 vejce,
40 g kvasnic, 1 lžička
krystalového cukru,
4 dl mléka, 50 g sušených
hub, 100 g strouhanky,
mouka, sůl

KNEDLÍKY BEZ MASA

 45 min.



 40 min.



 35 min.



ANGLICKÉ KNEDLÍKY...

BRAMBORY OPEREME, ve slupce uvaříme, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupe-me a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Semícháme je s mlékem, vejci, prosátou moukou, nastrouhaným muškátovým oříškem a solí. **CIBULI OLOUPEME** a nadrobno nakrájíme. Usmažíme ji společně s omytým, osušeným a nakrájeným lojem, přidáme k bramborům a dokonale promícháme.

POMOUČNĚNÝMA RUKAMA vytvoříme knedlíky, které vložíme do osolené vroucí vody a na mírném ohni pomalu vaříme asi ¼ čtvrt hodiny. Děrovanou naběračkou je vyndáme a necháme na sítku okapat. **ANGLICKÉ KNEDLÍKY** podáváme se salátem ze zelených fazolek a vařenými nebo opečenými brambory.



Suroviny

1 kg brambor, 250 g bověžibo loje od ledviněk, 1 lžice mouky, 2 vejce, 1 cibule, 4 lžice mléka, 2 lžice oleje, špetka nastrouhaného muškátového oříšku, mouka, sůl



Suroviny

750 g brambor, 2 housky nebo rohlíky, 2 vejce, 1 lžice mouky, špetka nastrouhaného muškátového oříšku, svazček zelené petrželky, 3 lžice másla, sůl

Omáčka

500 g jehněčího masa, 750 g cibule, 1 lžička mletého černého pepře, 1 lžička drceného kmínu, 1,5 l masového vývaru, 2 dl sladké smetany, sůl

SASKÉ KNEDLÍČKY

v cibulové omáčce...

HOUSKY NEBO rohlíky z předchozího dne nakrájíme na kostičky a osmažíme na másle. Brambory oloupe-me, nastrouháme a v látkové utěrce z nich vymačkáme přebytečnou tekutinu. K bramborům přidáme vejce, mouku, nasekanou petrželku, nastrouhaný muškátový oříšek a sůl. Těsto důkladně propracujeme, vytvoříme knedlíčky a do středu každého z nich vmáčkne-me opečené pečivo.

CIBULI OLOUPEME, nakrájíme na silnější plátky, vložíme do hrnce spolu s jehněčím masem, mletým černým pepřem, drceným kmínem, osolíme, zalijeme masovým vývarem a vaříme, dokud maso nezměkne. Maso vyndáme, nakrájíme na kostky a uložíme na teplé místo. **KNEDLÍKY VLOŽÍME** do vývaru a na mírném ohni pomalu vaříme asi 20 minut. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme, uložíme na teplé místo a omáčku zjemníme sladkou smetanou.

DO HLUBOKÝCH talířů upravíme maso, saské knedlíčky a přelijeme cibulovou omáčkou.



HOUSKOVÉ KNEDLÍKY

s petrželovou omáčkou...

ČTYŘI KOUSKY pečiva z předchozího dne nakrájíme na kostičky a osmažíme na třetině másla. Ze čtyř vajec oddělíme žloutky a z bílků ušleháme tuhý sníh. Žloutky smícháme s dvěma třetinami másla, nastrouhaným muškátovým oříškem, prosátou strouhankou, bramborovým nebo kukuřičným škrobem a opatrně smícháme s ušlehanými bílky a nakrájenými kostičkami pečiva.

MASOVÝ VÝVAR uvedeme do varu. Z hmoty vytvarujeme mokřýma rukama asi třicetimetrové kuličky, vložíme je do vývaru a necháme na mírném ohni vařit. Asi po dvanácti mi-

nutách je vyndáme, necháme na sítku okapat a uložíme na teplé místo.

LÍSTKY ZELENÉ petrželky opereme a najemno nasekáme. Vývar přivedeme opět do varu, zahustíme moukou rozmíchané v trošce studené vody, přidáme nasekanou zelenou petrželku a krátce povaříme. Nakonec vmícháme do omáčky zbylé vejce.

ZBYTEK PEČIVA z předchozího dne nakrájíme na kostky a opečeme na zbytku másla. Do mísy dáme knedlíčky, na másle opečené housky a zalijeme omáčkou.



Suroviny

6 housek nebo rohlíků, 200 g strouhanky, 150 g másla, 6 vajec, 2 lžice mouky, 1 lžice škrobu, špetka nastrouhaného muškátového oříšku, 1,5 l masového vývaru, 4 svazčky zelené petrželky, sůl



 40 min.



Suroviny



150g jemné
krupice, 5 dl mléka,
125g nastrohaného
parmezánu, 100g másla,
3 vejce, špetka nastrohaného
muškátového oříšku, sůl

Špenátová omáčka


250g čerstvého špenátu,
1 l mléka, 1 cibule, 1 lžičce
mouky, 80g másla,
1 lžička mletého bílého
pepře, špetka nastrohaného
muškátového oříšku, sůl


ŘÍMSKÉ KNEDLÍKY

se špenátovou omáčkou...

MLÉKO S NASTROUHANÝM muškátovým oříškem, třetinou másla a solí uvedeme do varu, vmícháme prosátou jemnou krupici a vaříme asi  20 minut. Nezapomeneme míchat, aby se nám mouka nepřipálila. Odstavíme, necháme vychladnout a přimícháme vejce. Pekáč potřeme studenou vodou, hmotu na něj rozetřeme a necháme  dvě hodiny stát přikryté na chladném místě.

TROUBU PŘEDEHŘEJEME na 200 °C.

Lžící namáčenou do studené vody připravíme knedlíčky a dáme je na máslem vymazaný plech, posypeme strouhaným parmezánem a poklademe vločkami zbytku másla. Plech vsuneme do trouby a knedlíčky zapékáme asi  čtvrt hodiny.

CIBULI OLOUPEME, nadrobno nakrájíme a podusíme na másle. Přimícháme mouku a přilijeme mléko. Necháme povařit. Listy špenátu dobře propereme, necháme okapat, nasekáme a přidáme do mléka. Osolíme, ochutíme mletým bílým pepřem, nastrohaným muškátovým oříškem a ještě asi  10 minut dusíme. KRUPICOVÉ KNEDLÍČKY podáváme se špenátovou omáčkou. Velice lahodný je i hlávkový salát.






 45 min.

ANHALTSKÉ KNEDLÍKY S KAPUSTOU...

VEPŘOVÝ BŮČEK očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou a nakrájíme na kostky. Maso dáme do hrnce s drceným kmínem, mletým černým pepřem a zalijeme masovým vývarem tak, aby byl bůček ponořený. Vaříme, dokud není maso skoro úplně měkké. Kapustu očistíme, opereme nakrájíme, přidáme k masu a dusíme do změknutí. Hrušky oloupeme, rozpůlíme, vykrojíme jádřince, nakrájíme plátky a podusíme. Dochutíme krystalovým cukrem, octem a solí.

PEČIVO Z PŘEDCHOZÍHO dne nakrájíme na kostičky a osmažíme na másle. Polovinu brambor opereme, uvaříme ve slupce, zchladíme, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Druhou polovinu brambor olou-

peme, omyjeme, najemno nastroháme, dáme do látkové utěrky a přebytečnou tekutinu vymačkáme. Brambory smícháme s vejci, prosátou moukou, kukuřičným nebo bramborovým škrobem, osmaženým pečivem a solí.

MOKRÝMA RUKAMA vytvoříme asi pěticentimetrové knedlíky, přidáme ke kapustě a ještě asi  čtvrt hodiny dusíme.

ANHALTSKÉ KNEDLÍKY podáváme s kapustou a vepřovým bůčkem.



Suroviny

1 kg brambor,
2 housky nebo rohlíky,
2 vejce, 3 lžiče másla,
1 lžiče mouky, 1 lžiče
škrobu, sůl

Příloha


750 g kapusty,
500 g vepřového bůčku,
2 hrušky, 1 lžiče drceného
kmínu, 2 lžiče octa,
1 lžička krystalového
cukru, 1 lžička mletého
černého pepře, 1 l masového
vývaru, sůl





 35 min.

 50 min.

 45 min.

FRITOVANÉ KNEDLÍKY

v křenové omáčce...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Přimícháme mléko, máslo, vejce, mletý bílý pepř a sůl. Důkladně propracujeme na vláčné těsto.

DVĚMA LŽIČKAMI namočenými do studené vody vytvarujeme knedlíčky, které na oleji ve fritéze nebo na pánvi osmažíme do zlatova. Děrovanou naběračkou je vyndáme na kuchyňský papír, abychom se zbavili přebytečného tuku.

NA MÁSELE OSMAŽÍME oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli, posypeme mou-

kou, zalijeme teplým mlékem a čtvrt hodiny povaříme. Křen namočíme den předem do vody, aby zvláčněl, oškrábeme ho, omyjeme, nastrouháme a spolu s citrónovou šťávou, cukrem a mletým bílým pepřem přidáme k cibuli. Ještě chvíli podusíme.

FRITOVANÉ knedlíčky podáváme s křenovou omáčkou, ale velice chutné jsou i s bylin-
kovým tvarohem.



Suroviny

500 g brambor, 1,5 dl mléka,
1 vejce, 1 lžička másla,
1 lžička mletého bílého pepře,
olej na smažení, sůl

Křenová
omáčka

5 lžíc nastrouhaného křenu,
1 cibule, 2,5 dl mléka,
3 lžice másla, 1 lžice mouky,
2 lžice citrónové šťávy,
1 lžička krystalového cukru,
1 lžička mletého bílého pepře, sůl



Suroviny

400 g macesové mouky,
150 g tvarohu, 2 vejce,
1 lžička mletého černého pepře,
macesová moučka na obalování,
olej na smažení, 1,5 dl zakysané
smetany, sůl

MACESOVÉ KNEDLÍČKY S TVAROHEM...

KDYŽ NEMÁME macesovou mouku, nalámeme macesy, umeleme je a prosejeme. Smícháme s tvarohem, vejcem, mletým černým pepřem a osolíme.

MOKRÝMA RUKAMA vytvarujeme kuličky velké jako vlašský ořech, obalíme je v macesové mouce a na rozpáleném oleji ve fritéze nebo na pánvi dozlatova osmažíme. Děrovanou na-

běračkou knedlíčky vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk. MACESOVÉ KNEDLÍČKY s tvarohem podáváme horké, pokapané zakysanou smetanou. Proto jsou velice lahodné!

KNEDLÍKY S ŠALVĚJOVÝM MÁSLEM...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Smícháme s vejcem, prosátou hladkou moukou, jemnou krupicí, nastrouhaným muškátovým oříškem, osolíme a důkladně propracujeme.

SOLENOU VODU přivedeme do varu. Z hmoty vytvarujeme mokřýma rukama malé knedlíčky, vložíme je do osolené vroucí vody a vaříme asi 6 až 8 minut. Dě-

rovanou naběračkou je vyndáme a necháme na sítku okapat.

ČERSTVOU ŠALVĚJ opereme, osušíme a nadrobno nasekáme. Na pánvi rozehřejeme máslo, šalvěj chvíli podusíme a osolíme.

UVAŘENÉ KNEDLÍKY podáváme se šalvějovým máslem.



Suroviny

1 kg brambor, 250 g mouky,
50 g jemné krupice, 2 vejce,
špetka nastrouhaného muškátového
oříšku, sůl

Šalvějové
máslo

svazek čerstvé šalvěje,
60 g másla, sůl



KROUPOVÉ KNEDLÍKY...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Z bího chleba odřízneme kůrky a chléb nakrájíme na kostičky. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a osmažíme v trošce oleje. Kroupy umeleme, smícháme s rozmačkanými brambory, moukou, nakrájeným chlebem, vejcem a solí. Vypracujeme

hladké těsto, napěchujeme do mísy, přikryjeme a necháme ½ hodiny odpočívat. **POMOUCNĚNÝMA RUKAMA** tvoříme knedlíky, které vložíme do vroucí osolené vody a vaříme asi 8 až 10 minut. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat. **KROUPOVÉ KNEDLÍKY** podáváme s dušenou zeleninou nebo dušeným rajským zelím.



Suroviny

100 g kroup, 500 g brambor,
100 g mouky, 1 krajíček bílého
chleba, 1 cibule, 1 vejce, 1 lžička
oleje, mouka, sůl



Suroviny

1 kg brambor, 250 g hrubé
mouky, 50 g jemné krupice,
1 vejce, sůl

Omáčka

200 g rajčat, 2 stroužky česneku,
1/2 lžička jarní cibulky, 1 lžička
krystalového cukru, 1 lžička
oregana, olivový olej, sůl

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

s rajskou omáčkou...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Přidáme vejce, mouku, prosátou jemnou krupici, nastrouhaný muškátový oříšek, osolíme a těsto důkladně propracujeme. Mokrýma rukama tvarujeme z těsta menší kuličky. **OSOLENOU VODU** přivedeme do varu, vložíme do ní knedlíčky a pomalu vaříme 3 až 4 minuty. Děrovanou naběračkou knedlíčky vyndáme, necháme na sítku okapat a uložíme na ohřátou servírovací mísu.

RAJČATA U STOPKY nařízneme do kříže, vložíme do vařící vody, vyndáme, zchladíme, oloupeme a nakrájíme na plátky. Jarní cibulku opereme, osušíme a nakrájíme na centimetrové kousky. Česnek oloupeme a rozmačkáme. Olivový olej ohřejeme a opečeme na něm cibulku s česnekem. Přidáme nakrájená rajčata, dochutíme oreganem, osolíme a ještě asi čtvrt hodiny dusíme. **BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY** podáváme s rajskou omáčkou.

JAHELNÉ KNEDLÍČKY

v zeleninové omáčce...

SUŠENÉ HOUBY propláchneme, namočíme do teplé vody, po změknutí vodu scedíme, houby necháme okapat a nadrobno nakrájíme. Jámy zalijeme vařící vodou, spaříme, vodu slijeme a jáhly vložíme společně s houbami do přibližně 1 l vývaru z uzeného masa. Uvaříme hustou kaši a necháme vychladnout. Přimícháme kukuřičnou mouku, bramborový nebo kukuřičný škrob a podle potřeby přisolíme. Pozor, vývar z uzeného masa může být hodně slaný. Přendáme do mísy, přikryjeme a necháme ½ hodiny na chladném místě odpočívat, nejlépe v chladničce.

MOKRÝMA RUKAMA vytvarujeme knedlíky, které vložíme do vroucí osolené vody a na prudkém ohni vaříme asi 8 až 10 minut. Děro-

vanou naběračkou je vyndáme a necháme na sítku okapat. **ZATÍMCO SE KNEDLÍKY** vaří, přichystáme zeleninovou omáčku. Mrkev oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kostky. Brokolici a květák rozebereme na růžičky a důkladně pod tekoucí vodou opláchneme. Zeleninu ve zbytku vývaru z uzeného masa uvaříme doměkka. Přidáme zakysanou smetanu, majoránku, mletý bílý pepř a osolíme. V trošce studené vody rozmícháme mouku, přidáme k zelenině a povaříme, aby omáčka ztratila moučnou chuť a zhoustla. **JAHELNÉ KNEDLÍČKY** podáváme se zeleninovou omáčkou a opečenými brambory.



Suroviny

300 g jáhel, 100 g kukuřičné
mouky, 1 l vývaru z uzeného
masa, 2 lžičky sušených hub,
1 lžička škrobu, sůl

Omáčka

70 g mrkve, 70 g květáku,
70 g brokolice, 2 dl zakysané
smetany, 2 lžičky mouky,
1 lžička majoránky,
1 lžička mletého bílého pepře,
sůl



Suroviny

200 g hladké mouky
1/8 l mléka, 1 žloutek,
20 g kvasnic, 1 cibule,
2 lžiče oleje, 1 lžiče
krystalového cukru, sůl

Omáčka

300 g bůvčího masa,
50 g uzené slaniny,
50 g mrkve, 50 g celeru,
50 g petržele, 3 dl červeného
vína, 2 lžiče oleje,
5 lžic pomarančové šťávy,
4 lžiče oleje,
5 kuliček jalovce, sůl



KNEDLÍKY S JALOVCOVOU OMÁČKOU...



KVASNICE ROZDROBÍME a smícháme s krystalovým cukrem a lžící mléka. Mouku umícháme s mlékem, dvěma lžícemi oleje, žloutkem, solí, přidáme kvasnice a vypracujeme hladké těsto. Přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout. **CIBULI** oloupeme a nadrobno nakrájíme, mrkev, petržel a celer očistíme, opláchneme, nakrájíme na malé kostičky a podusíme na oleji. Podlijeme suchým červeným vínem, přidáme rozdrcené jalovčinky, kuličky černého pepře a osolíme. Po 5 pěti minutách odstavíme a dvě třetiny zeleniny dáme stranou na omáčku. **HOVĚZÍ MASO** očistíme, opereme, osušíme papírovou utěrkou a nakrájíme na kostičky, uzenou slaninu pokrájíme na tenké nudličky. Maso

a slaninu smícháme s dvěma třetinami zeleniny a přikryté dusíme asi 1/2 hodiny. **NA POMOUČNĚNĚM** válu těsto ještě jednou prohněteme a rozdělíme na čtyři části. Z každé uděláme placku, do středu dáme zbytek zeleninové náplně a upravíme do podoby knedlíků. Na pomoučené desce necháme ještě asi 10 minut kynout. **KNEDLÍKY VLOŽÍME** do osolené vroucí vody, pomalu vaříme asi 1/4 hodiny. V polovině doby vaření je obrátíme. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme, necháme na sítku okapat a propíchneme vidličkou. **KNEDLÍKY PODÁVÁME** s masovou jalovcovou omáčkou. Vhodnou přílohou jsou zavařené brusinky.



Suroviny

750 g brambor,
200 g sezamových semínek,
4 lžičky monky, 2 vejce,
2 lžičky škrobu, 1 lžička
mletého bílého pepře,
špetka šafránu,
špetka nastrobaného
muškátového oříšku,
svazek zelené petrželky,
monka, olej na smažení, sůl



Bylinkový tvaroh

500 g tvarohu,
2 dl zakysané smetany,
2 šalotky, 1 stroužek
česneku, svazek čerstvých
bylinek (pažitka, řeřicha,
bazalka, petrželka, kopr),
1/2 lžičky mletého bílého
pepře

SEZAMOVÉ KNEDLÍKY s bylinkovým tvarohem...


BRAMBORY OPEREME. uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Přidáme žoutky, šafrán, mletý bílý pepř, nastrohaný muškátový oříšek, najemno nasekanou petrželku, bramborový nebo kukuřičný škrob, osolíme a důkladně propracujeme. Z HMOTY VYTVARUJEME kuličky, obalíme je v mouce, namočíme do rozšlehaných bílků a nakonec důkladně obalíme v sezamových semínkách. Na pánvi nebo ve fritéze rozpálíme olej a knedlíčky na něm dozlatova osmažíme. Vydáme je na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

ŠALOTKU A ČESNEK oloupeme, šalotku na-


drobno nakrájíme a stroužek česneku rozetřeme se solí. Přidáme k tvarohu, který dohladka umícháme se zakysanou smetanou a opranou, osušenou a nasekanou čerstvou pažitkou, koprem, řeřichou, bazalkou, zelenou petrželkou, solí a mletým bílým pepřem. Bylinky volíme podle toho, které máme k dispozici. Na přípravu bylinkového tvarohu můžeme použít i sušené bylinky, ale pozor, mají intenzivnější aroma.

USMAŽENÉ SEZAMOVÉ knedlíčky podáváme s bylinkovým tvarohem.


45 min.



45 min.



40 min.



50 min.



KNEDLÍKY S PESTEM...



Suroviny

500 g brambor, 150 g mouky,
4 žloutky, 1 lžička mletého bílého
pepře, špetka nastroubaného
muškátového oříšku, sůl

Pesto

2 svazčky čerstvé bazalky,
50 g piniových jader, 2 stroužky
česneku, 3 lžičce nastroubaného sýru
pecorino nebo parmezánu,
4 lžičce olivového oleje, sůl

me a nadrobno nasekáme. Bazalku smícháme s olivovým olejem, rozdrceným česnekem, nasekanými piniovými jádry, polévkovou lžící strouhaného italského sýra pecorino nebo parmezánu a solí. Nakonec pesto rozmixujeme.

UVAŘENÉ KNEDLÍKY smícháme s bazalkovým pestem a posypeme zbytkem nastrouhaného sýru pecorino.



BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a rozmačkáme nebo prolisujeme. Oddělíme žloutky od bílků, bílky použijeme na přípravu jiného jídla. K bramborům přidáme mouku, žloutky, mletý bílý pepř, nastrohaný muškátový oříšek, osolíme a důkladně vypracujeme vláčné těsto.

MOKRÝMA RUKAMA tvarujeme přibližně třicetimetrové kuličky. Osolenou vodu uvedeme do varu, vložíme do ní knedlíčky, po 2 až 3 minutách je vyndáme na sítko okapat.

LÍSTKY ČERSTVÉ bazalky opereme, osuší-

ZELENÉ KNEDLÍČKY...



Suroviny

500 g brambor, 130 g másla,
1 vejce, 1 malá cibule, 1 stroužek
česneku, 2 lžičce hladké mouky,
2 lžičce jemné krupice,
1 lžička mletého bílého pepře,
špetka muškátového oříšku,
3 až 4 svazčky zelené petrželky,
mouka, 100 g strouhaného
parmezánu, sůl

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme a asi třetinu z nich nasekáme nadrobno. Na pánvi ohřejeme 30 g másla a osmažíme na něm očištěnou a jemně nakrájenou cibuli, přidáme česnek, nasekanou zelenou petrželku a chvíli podusíme. Vzniklou hmotu rozmixujeme s vejci, prosátou hladkou moukou, jemnou krupicí, mletým bílým pepřem, nastrohaným muškátovým oříškem, solí a nakonec důkladně zapracujeme rozmačkané brambory.

POMOUČNĚNÝMA RUKAMA vypracujeme knedlíčky a uložíme je na pomoučený válník, aby se nepřilepily. Slanou vodu přivedeme do varu, vložíme do ní knedlíčky a pomalu vaříme 3 až 4 minuty. Děrovanou naběračkou je vyndáme, necháme na sítko okapat a uložíme na teplé místo. Zbylé lístky petrželky podusíme na zbytku másla.

ZELENÉ KNEDLÍČKY posypeme osmaženou petrželkou a čerstvě ustrouhaným parmezánem.

ZAPÉKANÉ RÝŽOVÉ KNEDLÍKY...



Suroviny

200 g rýže, 50 g mrkve, 50 g zeleného
brášku, 50 g celeru, 2 žloutky,
2 stroužky česneku,
špetka mletého bílého pepře,
svazček čerstvých bylinek
(majoránka, bazalka, tymián),
strouhanka, olivový olej na dušení
a potřetí plechu, sůl

RÝŽI PROPLÁCHNEME studenou vodou, uvaříme v mírně osolené vodě a necháme vychladnout. Mrkev a celer oloupeme, nakrájíme na kostičky, propláchneme i se zeleným hráškem a osušíme papírovou utěrkou. Zeleninu podusíme na olivovém oleji a přimícháme k rýži. Lístky bylinek opereme, osušíme a nasekáme najemno. Žloutky ušleháme a smícháme s rýží, rozetřeným česnekem a bylinkami. Ochutíme mletým bílým pepřem a přidáme tolik prosáté strouhanky, abychom mohli

vypracovat husté těsto. Na 1 hodinu dáme na chladné místo odstát.

RÝŽOVOU HMOTU promícháme a mokrýma rukama vytvarujeme menší knedlíčky, které naskládáme na vymaštěný plech. Troubu předehřejeme na 180 °C a knedlíky zapékáme asi 20 minut dozlatova.

PODÁVÁME S ČERSTVOU zeleninou nebo míchaným zeleninovým salátem.

KNEDLÍKY JAKO PŘÍLOHA

TAK JAKO VINOTÉKA bez značky Dom Perignon a tokajského není dokonalá, nejsou ani pečená kachna, guláš či vepřová pečeně dokonalé bez knedlíků. Houskové, bramborové, krupicové knedlíky, knedlíky vařené, smažené či pečené jsou k masovým jíd-


lům tou nejúžasnější přílohou. Receptů na přípravu knedlíků jako přílohy je skutečně nepřehledné množství. Pro každého skutečného gurmána jsou knedlíky k určitým pokrmům tou jedinou myslitelnou, chuťově lahodnou a vynikající přílohou.






 35 min.



 30 min.



 30 min.

PREŠPURSKÉ KNEDLÍKY...

KRAJÍČKY BÍLÉHO a tmavého chleba nakrájíme na kostky a osmažíme na vepřovém sádle. Kvasnice rozdrobíme a rozmícháme v kyselém mléku. Jemnou krupici prosejeme a smícháme s kyselým mlékem, vejcem a troškou soli. Do těsta přidáme osmažené kostky bílého a tmavého chleba a dobře propracujeme. Vložíme do pomoučené mísy, přikryjeme utěrkou a na 1 hodinu dáme na teplé místo kynout.

MOKRÝMA RUKAMA vytvarujeme knedlíky, vložíme do vroucí osolené vody a na mír-

ném ohni vaříme asi 1/2 hodiny. Děrovanou naběračkou je vyndáme, propíchneme vidličkou a necháme na sítku okapat.

PREŠPURSKÉ KNEDLÍKY podáváme ke guláši nebo k dušenému masu s omáčkou.



Suroviny

250g bílého chleba,
250g tmavého chleba,
200g jemné krupice,
2 dl kyselého mléka,
50g kvasnic, 1 vejce,
2 lžičky vepřového sádla,
1 lžička krystalového cukru,
mouka, sůl



Suroviny

MAĎARSKÉ HOUSKOVÉ KNEDLÍČKY

s čabajkou...

PEČIVO z předchozího dne nakrájíme na kostičky, v míse spaříme horkým mlékem nebo masovým vývarem. Česnek oloupeme, rozetřeme se solí, čabajku nadrobno nakrájíme, pažitku opereme, osušíme a nakrájíme. K peči-

vu s mlékem přimícháme vejce, nakrájenou pažitku, česnek a nastrouhaný muškátový oříšek. Těsto dobře propracujeme a když je řídké, přidáme podle potřeby prosátou strouhanku.

MOKRÝMA RUKAMA vytvarujeme knedlíčky velké jako vlašské ořechy, vložíme do osolené vroucí vody a na mírném ohni pomalu vaříme 8 až 10 minut.

MAĎARSKÉ HOUSKOVÉ knedlíčky s čabajkou podáváme k typickým maďarským jídlům, ale můžeme je podávat i jako hlavní jídlo.



6 housek nebo rohlíků,
50g čabajky, 3 vejce,
2 stroužky česneku,
1,5 dl mléka nebo masového
vývaru, špetka muškátového
oříšku, svazček pažitky,
2 lžičky strouhanky, sůl

GORALSKÉ KNEDLÍČKY...

BRAMBORY OLOUPEME a najemno nastrouháme. Dáme do utěrky a všechnu tekutinu z nastrouhaných brambor vyždímáme. Suchou bramborovou hmotu vložíme do mísy a osolíme. Tekutinu vymačkanou z nastrouhaných brambor slijeme a usazený škrob vmícháme k nastrouhaným bramborům.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, mokrýma rukama z bramborové hmoty vytvarujeme

knedlíčky velké asi jako vlašský ořech a vložíme do vody. Vaříme na mírném ohni 6 až 7 minut. Děrovanou naběračkou je vyndáme a necháme na sítku okapat.

GORALSKÉ KNEDLÍČKY podáváme s vařeným kysaným zelím se sušenými houbami. Jsou také vhodnou přílohou k masu s omáčkou či zeleninou.



Suroviny

1,5 kg brambor,
sůl



50 min.



Suroviny

1 kg brambor, 2 lžičce
sušených hřibků – dubáků,
2 dl mléka, 1 cibule,
1 lžička mletého bílého
pepře, 1 lžičce škrobu,
svazček zelené petrželky, sůl

Červené zelí

500 g červeného zelí,
30 g uzené slaniny, 1 cibule,
1 jablko, 4 lžičce octa,
1 lžičce mouky,
1 dl červeného vína,
1 lžička krystalového cukru,
1 lžička kmínu, sůl

KNEDLÍKY SE SUŠENÝMI HŘÍBKÝ...

SUŠENÉ HOUBY propláchneme pod tekoucí vodou a necháme v teplé vodě ½ hodiny změkhnout. Brambory opereme, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a smícháme s brambory, solí, bramborovým nebo kukuřičným škrobem, mletým bílým pepřem a zalijeme teplým mlékem. Ze sušených hřibků vymačkáme přebytečnou tekutinu a nasekáme je nadrobno. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Houby, cibulku, zelenou petrželku a brambory smícháme a vypracujeme hladké těsto. OSOLENOU VODU uvedeme do varu, z těsta vytvoříme mokřýma rukama knedlíky a na mírném ohni je necháme vařit ¼ hodiny. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat.

KNEDLÍKY SE SUŠENÝMI hřibky jsou velice chutné nejen ke zvěřině, ale i k pečenému masu s dušeným červeným zelím.


ČERVENÉ ZELÍ OČISTÍME, opereme, odstraníme košťál a nakrájíme na tenké nudličky, které spaříme osolenou vařící vodou, scedíme a necháme okapat. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno, uzenou slaninu nakrájíme na malé kostičky. Slaninu osmažíme, přidáme nakrájenou cibuli a podusíme. Přidáme nakrájené červené zelí, krystalový cukr, kmín, ocet a sůl. Jablko oloupeme, omyjeme, rozkrojíme na čtvrtky, odstraníme jádřince a nakrájíme na plátky. Přidáme k zelí, podlijeme červeným vínem a pomalu dusíme asi 45 minut. Zelí nakonec zahustíme lžící mouky.



 30 min.

PIKANTNÍ KNEDLÍKY s ovesnými vločkami...

OVESNÉ VLOČKY zalijeme vařící vodou a necháme změkhnout. Brambory opereme, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Cibuli a česnek oloupeme; cibuli nadrobno nakrájíme a česnek rozmačkáme. Na trošce oleje cibuli osmažíme, smícháme s ovesnými vločkami, brambory, rozetřeným česnekem, vejcem a kečupem. Ochutíme tymiánem, mletým pepřem a osolíme. Přimícháme tolik strouhanky, aby vzniklo tuhé těsto.

POMOUČNĚNÝMA rukama vytvoříme z dobře propracovaného těsta knedlíky, vložíme je do osolené vroucí vody a na mírném ohni pomalu vaříme asi  6 až 10 minut. Děrovanou naběračkou vydáme a necháme na sítku okapat. Knedlíky s ovesnými vločkami můžeme nejen uvařit, ale také osmažit na oleji.

PIKANTNÍ KNEDLÍKY s ovesnými vločkami podáváme k pečenému nebo dušenému masu.



Suroviny

500 g brambor,
250 g ovesných vloček,
1 cibule, 2 stroužky česneku,
1 vejce, 2 lžičky kečupu,
2 lžičky oleje, 1 lžička
tymiánu, 1 lžička mletého
černého pepře, 2 až 3 lžičky
strouhanky, mouka, sůl



50 min.


40 min.

35 min.



DOLNORAKOUSKÉ KNEDLÍKY II...

POLOVINU BRAMBOR opereme, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Druhou polovinu brambor téhož druhu oloupeme, omyjeme a nastrouháme. Nastrouhané brambory dáme do utěrky a přebytečnou tekutinu z nich vymačkáme. Rozmačkané brambory smícháme s nastrouhanými brambory, prosátou hrubou moukou a solí. Pokud by bylo těsto řídké, přidáme

víc mouky a velice důkladně ho propracujeme. **POMOUČNĚNÝMA** rukama vytvoříme knedlíky, které vložíme do osolené vroucí vody a na mírném ohni vaříme asi  20 minut. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat. **DOLNORAKOUSKÉ** knedlíky podáváme k pečenému vepřovému nebo dušenému hovězímu masu.



Suroviny

1 kg brambor, 5 lžic hrubé mouky, mouka, sůl




Suroviny

1 kg brambor,
2 housky nebo roblíky,
25 g jemné krupice,
¼ l mléka, 20 g másla, sůl

DURYNSKÉ KNEDLÍKY...


PEČIVO Z PŘEDCHOZÍHO dne nakrájíme na kostičky, na pánvi rozehřejeme máslo a kostičky na něm dozlatova opečeme. **BRAMBORY OLOUPEME**, omyjeme, třetinu z nich nakrájíme a uvaříme v osolené vodě. Vodu až na malé množství slijeme a uvažené brambory rozmačkáme na hladké pyré. Zbytek brambor nastrouháme do mísy s troškou vody, dáme do utěrky a přebytečnou tekutinu vymačkáme. Nastrouhané brambory smícháme s bramborovým pyré a moukou. **OSOLENOU VODU** uvedeme do varu, namočenými rukama tvarujeme knedlíky a do jejich

středu dáme opečené kostičky pečiva. Vložíme do vroucí vody a vaříme  20 minut. Děrovanou naběračkou vyndáme na sítko okapat. **DURYNSKÉ KNEDLÍKY** podáváme jako přílohu k pečené huse, kachně, ke zvěřině nebo pečenému králíkovi.



KNEDLÍKY LÍNÉ ŽENSKÉ...


PEČIVO Z PŘEDCHOZÍHO dne nakrájíme na kostičky a na másle dozlatova osmažíme. Brambory opereme, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Smícháme s bramborovou moučkou, zalijeme horkým mlékem, přidáme vejce, nastrouhaný muškátový oříšek a osolíme. Vypracujeme hladké a vláčné těsto. **OSOLENOU VODU** uvedeme do varu, mokřýma rukama vytvarujeme 8 knedlíků a do

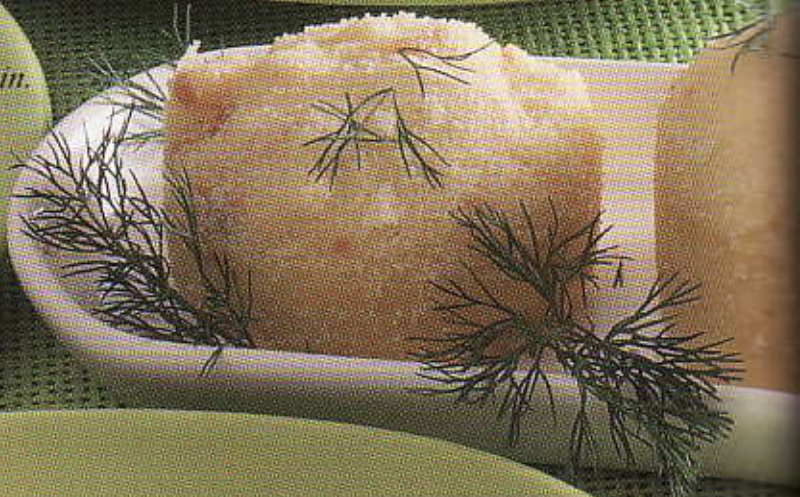
středu každého dáme opečené kostičky pečiva. Knedlíky vložíme do vroucí vody, na mírném ohni pomalu vaříme  20 minut, vyndáme a necháme na sítku okapat. **TYTO KNEDLÍKY** podáváme ke guláši nebo perkeltu.



Suroviny

8 středně velkých brambor,
300 g bramborové moučky,
2 housky nebo roblíky,
2,5 dl mléka, 40 g másla,
1 vejce, špetka
nastrouhaného muškátového
oříšku, sůl

 45 min.



HRNÍČKOVÉ KNEDLÍKY...

NA PŘÍPRAVU hrníčkových knedlíků potřebujeme pět čtvrtlitrových hrníčků. Žloutky oddělíme od bílků, česnek oloupeme a rozetřeme se solí. V míse smícháme prosátou hrubou mouku se žloutky rozmíchanými v mléce. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Pečivo z předchozího dne nakrájíme na kostičky. Sníh, nakrájené pečivo a rozetřený česnek vmícháme do těsta. Důkladně propracujeme.

HRNÍČKY VYMAŽEME máslem, vysypeme

moukou a těsto do nich do dvou třetin rovnoměrně rozdělíme. Hrníčky postavíme do nádoby s vodou tak, aby byly do polovičky ponořené. Vodu uvedeme do varu, hrnec přiklopíme pokličkou a \odot půl hodiny vaříme. Hrníčky vyndáme z vody, knedlíky vyklopíme a nití rozkrájíme na centimetrová kolečka.

HRNÍČKOVÉ KNEDLÍKY podáváme jako přílohu ke guláši a libovolnému masu se šťávou.



Suroviny



1 hrníček hrubé mouky,
1 hrníček na kostičky
nakrájených housek nebo
roblíků, 1 hrníček mléka,
3 vejce, 2 stroužky česneku,
máslo na vymazání,
mouka na posypání, sůl



Suroviny

1 kg brambor,
80g bramborové moučky,
2 housky nebo roblíky,
2 vejce, 40g másla,
špetka nastroubaného
muškátového oříšku, sůl

VATOVÉ KNEDLÍKY...

PEČIVO Z PŘEDCHOZÍHO dne nakrájíme na kostičky a osmažíme na rozpáleném másle. Brambory opereme, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Přimícháme sůl, nastrouhaný muškátový oříšek, bramborovou moučku a vejce. Důkladně propracujeme.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, mokřýma rukama tvarujeme z hmoty knedlíky, vložíme je do vařící vody a na mírném ohni pomalu vaříme asi \odot 20 minut. Děrovanou naběračkou je vyndáme na sítko okapat. **VATOVÉ KNEDLÍKY** podáváme ke guláši, k vepřovému nebo hovězímu pečenému masu.

HALÍŘOVÉ KNEDLÍKY...

M LÉKOSVAŘÍME se solí, přidáme 150 g prosáté mouky a mícháme, pokud se kaše nezačne odlepovat ode dna hrnce. Odstavíme a dáme vychladnout. Rozšleháme vejce, vmícháme je do těsta, přidáme zbytek prosáté mouky a osolíme. Důkladně propracujeme. **POMOUCNĚNÝMA RUKAMA** vytvaruje-

me knedlíky, které dáme do osolené vařící vody. Na mírném ohni je pomalu vaříme asi \odot 12 minut. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme je na sítku okapat. **HALÍŘOVÉ KNEDLÍKY** podáváme s čočkovou omáčkou, osmaženou slaninou nebo k pokrmům z fazolí.



Suroviny

250g mouky, 1/4 l mléka,
2 vejce, mouka, sůl



Suroviny

2,5 kg brambor,
4 housky nebo rohlíky,
100g másla, 1 až 1,5 dl
mléka, sůl

FOJTSKÉ KNEDLÍKY...

PĚČIVO Z PŘEDCHOZÍHO dne nakrájíme na kostičky, na rozehřátém másle opečeme dozlatova a jemně posolíme. 500g brambor opereme, uvaříme ve slupce, zehladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Zbytek brambor oloupeme, omyjeme, nastrouháme, vložíme do utěrky a přebytečnou tekutinu z nich vymačkáme. Na nastrouhané brambory nalijeme převařené mléko. Uvařené, nastrouhané brambory posolíme, zalijeme tekutinou vymačkanou ze syrových brambor a vypracujeme hladké těsto.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, mokřýma rukama vytvarujeme knedlíky a do středu každého dáme opečené housky. Knedlíky vložíme do vroucí vody a pomalu ⌚ 20 minut vaří-


me. Děrovanou naběračkou vyndáme, necháme na sítku okapat, na míse vyskládáme do pyramidy a podáváme.

FOJTSKÉ KNEDLÍKY jsou výtečné ke králičímu masu nebo k pečené husě či kachně s červeným zelím. Můžeme je rovněž podávat nakrájené na kolečka a opečené na másle.





KNEDLÍKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ



 40 min.

PIKANTNÍ KNEDLÍKY se sušenými švestkami...

SUŠENÉ ŠVESTKY nasekáme nadrobno, zalijeme rumem a necháme  půl hodiny odstát. Lískové oříšky také nasekáme a opečeme na suché pánvi. Brambory opereme, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Přidáme polovinu másla, lžíci kukuřičného nebo bramborového škrobu, žloutky, opražené oříšky, mletý černý pepř, nastrohaný muškátový oříšek a osolíme. Mokrými rukama vytvoříme z těsta knedlíky a do středu každého z nich dáme okapané sušené švestky namočené v rumu. Do vroucí osolené vody vložíme knedlíky a pomalu vaříme  10 až 12 minut. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat.


Na pánvi na zbytku másla osmažíme dozlatova strouhanku a knedlíky posypeme. **PIKANTNÍ KNEDLÍKY** se sušenými švestkami podáváme k pečenému vepřovému masu. Můžeme je podávat i samostatně, například s dušeným kysaným zelím.



Suroviny

1 kg brambor,
100g vypeckovaných
sušených švestek,
100g másla, 4 lžíce rumu,
3 lžíce nasekaných lískových
oříšků, 2 lžíce strouhanky,
1 lžíce škrobu, 3 žloutky,
1 lžička mletého černého
pepře, špetka nastrohaného
muškátového oříšku, sůl




 40 min.



 30 min.



 40 min.

SEZAMOVÉ KNEDLÍKY...

SEZAMOVÁ SEMÍNKA na pánvi nasucho oprašíme a necháme vychladnout. Pečivo z předchozího dne nakrájíme na kostky a zalijeme mlékem, aby se rozmočilo. Přebytečnou tekutinu vymačkáme, pečivo vložíme do mísy, přidáme opražená sezamová semínka, vejce a podle potřeby zahustíme prosátou jemnou krupicí. Osolíme a vypracujeme hlad-

ké těsto, které dáme na ☞ čtvrt hodiny odpočinout.

MOKRÝMA RUKAMA tvarujeme knedlíky, vložíme je do vroucí osolené vody a vaříme asi ☞ 12 až 14 minut. Děrovanou naběračkou je vyndáme a necháme na sítku okapat.

SEZAMOVÉ KNEDLÍKY podáváme k dušenému hovězímu masu nebo zvěřině.



Suroviny

6 housek nebo rohlíků,
150g sezamových semínek,
4 dl mléka, 4 lžíce jemné
krupice, 4 vejce, sůl



Suroviny

70g jemné krupice,
1/4 l mléka, 60g másla,
1 žloutek, špetka
nastroubaného muškátového
oříšku, sůl

KRUPICOVÉ KNEDLÍKY...

MLÉKO, SŮL a máslo svaříme. Přidáme prosátou jemnou krupici a za stálého míchání vaříme, dokud se hustá kaše nezačne odlepovat ode dna hrnce. Odstavíme a necháme ☞ čtvrt hodiny stát. Do těsta vmícháme vaječný žloutek a ochutíme nastrouhaným muškátovým oříškem.

MOKRÝMA RUKAMA tvoříme z hmoty ma-

lé knedlíčky, které vložíme do osolené vroucí vody a na mírném ohni pomalu vaříme asi ☞ 10 minut. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat. Krupicové knedlíky podáváme k pečené kachně nebo huse, ale jsou vhodnou přílohou i k pečenému hovězímu masu.

KLASICKÉ BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupe-

a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Vmícháme vejce, prosátou hladkou mouku jemnou krupicí, nastrouhaný muškátový oříšek a sůl. Vypracujeme hladké těsto.

MOKRÝMA RUKAMA rukama tvarujeme knedlíky, vložíme je do vroucí osolené vody a na mírném ohni je pomalu vaříme asi ☞ 20 minut. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a ne-

cháme na sítku okapat. Z bramborového těsta můžeme udělat i klasický podlouhlý knedlík. **BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY** podáváme k tradiční vepřové pečení se zelím a jsou oblíbenou přílohou i ke guláši.



Suroviny

1 kg brambor,
200g hladké mouky,
100g jemné krupice,
100g másla, 2 vejce,
špetka nastroubaného
muškátového oříšku,
mouka, sůl



Suroviny

500 g bílého chleba,
200 g kysaného zelí,
100 g prorostlé slaniny,
2,5 šál mléka, 4 vejce,
1 cibule, 1 lžička majoránky,
1 lžička mletého černého
pepře, špetka nastroukaného
muškátového oříšku,
svazček zelené petrželky, sůl

ZELNÉ KNEDLÍKY...

BÍLÝ CHLÉB nakrájíme na malé kostičky, mléko ohřejeme, chléb přelijeme a necháme ½ půl hodiny odstát. Prorostlou slaninu nakrájíme na malé kousky a osmažíme na pánvi. Když je kysané zelí moc kyselé, propláchneme ho studenou vodou, přebytečnou tekutinu vymačkáme a zelí přidáme k osmažené slanině. Podusíme a jakmile se tekutina odpaří, od-


stavíme a necháme vychladnout. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme a nadrobno nasekáme, cibuli oloupeme, najemno nakrájíme a spolu s vejci a kysaným zelím přidáme k namočenému chlebu. Ochutíme mletým černým pepřem, majoránkou, nastrouhaným muškátovým oříškem a osolíme.

HMOTU DŮKLADNĚ propracujeme, mokřýma rukama z ní vytvoříme knedlíky a vložíme do vroucí osolené vody. Asi 40 minut je pomalu vaříme. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat. **ZELNÉ KNEDLÍKY** podáváme nejen k pečenému vepřovému masu, ale i ke guláši.






ČESKÉ KNEDLÍKY...

MOUKU PROSEJEME na vál, uprostřed uděláme důlek. Kvasnice rozdrobíme, zalijeme vlažným mlékem, přidáme vejce, zamícháme a nalijeme do důlku uprostřed mouky. Vypracujeme hladké těsto a na  půl hodiny ho uložíme na teplé místo.

HOUSKY NEBO rohlíky z předcházejícího dne nakrájíme na kostičky. Menší cibuli oloupeme, najemno nakrájíme, dáme na rozehřáté máslo, necháme zesklovatět, přidáme kostičky pečiva a dozlatova osmažíme. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme a nadrobno nasekáme. Petrželku, osmažené pečivo, cibulku a sůl důkladně zapracujeme do vykynutého těsta. Na pomoučeném válu vytvoříme z těsta šišku přibližně 15-cm dlouhou a zhruba 7 cm širokou.

DO OSOLENÉ VROUCÍ vody vložíme knedlík, pomalu vaříme a občas otočíme. Po  půl hodině vyndáme, necháme okapat a nití nakrájíme na dvoucentimetrová kolečka.

TYPICKÉ ČESKÉ knedlíky podáváme ke guláši a pečenému vepřovému masu.




Suroviny

400 g mouky, 1,5 dl mléka,
3 housky nebo rohlíky,
10 g kvasnic, 2 vejce,
1 malá cibule, 1 lžička
másla, malý svazček zelené
petrželky, mouka, sůl






 45 min.

 50 min.



 50 min.

ROLKY Z NUDLOVÉHO TĚSTA...

MOUKU PROSEJEME, přidáme sůl a vejce a vypracujeme tuhé nudlové těsto. Necháme ½ hodiny odpočinout, těsto rozdělíme na dílky a vyválíme na tenké placky velikosti talíře. Potřeme rozpuštěným máslem, posypeme strouhankou a omytou, osušenou a najemno nasekanou zelenou petrželkou. Placky stočíme jako palačinky a konce

zahneme. Masový vývar uvedeme do varu, rolky do něj vložíme a pomalu vaříme asi 10 minut.

ROLKY Z NUDLOVÉHO těsta podáváme ke guláši nebo k pečenému vepřovému či hovězímu masu.



Suroviny

300g hrubé mouky,
4 lžice strouhanky,
80g másla, 3 vejce,
1 l masového vývaru,
svazček zelené petrželky, sůl



Suroviny

1 kg brambor,
250g bramborové moučky,
1 houska nebo rohlík,
20g másla, 1 dl vody,
mouka, sůl

BAVLNĚNÉ KNEDLÍKY...

PĚČIVO Z PŘEDCHOZÍHO dne nakrájíme na kostičky a na másle dozlatova osmažíme. Brambory opereme, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Přidáme bramborovou moučku, osolíme, přilijeme horkou vodu a hned vypracujeme hladké těsto.

POMOUČNĚNÝMA rukama připravíme knedlíky velikosti tenisového míčku a do středu vložíme opečené kostičky pečiva. Knedlíky vložíme do osolené vroucí vody a na mírném ohni vaříme asi 20 minut. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat. BAVLNĚNÉ KNEDLÍKY podáváme k pečenému masu nebo guláši.

KNEDLÍKY ZAPEČENÉ V SRNČÍM HŘBETU...

PĚČIVO Z PŘEDCHOZÍHO dne nakrájíme na kostičky a vložíme do misky. Cibuli oloupeme, nadrobno nakrájíme a na rozpáleném másle osmažíme. Lístky zelené petrželky operme, nadrobno nasekáme a přidáme k cibuli. Nakrájené pečivo smícháme s cibulí a zelenou petrželkou, zalijeme mlékem s rozšlehanými vejci a osolíme. Dáme do misky a necháme ¼ hodiny odpočinout.

FORMU NA SRNČÍ hřbet vymažeme olejem, vysypeme moukou, naplníme důkladně propracovaným těstem, vložíme do trouby předehřáté na 200 °C a pečeme asi 25 minut. Formu vyndáme, knedlík vyklopíme a nakrájíme na asi centimetrová kolečka. KNEDLÍKY PEČENÉ v srnčím hřbetu podáváme ke všem pokrmům z vepřového masa i ze zvěřiny.



Suroviny

150g bousek nebo rohlíků,
1/8l mléka, 2 vejce,
1 cibule, 2 lžice másla,
2 lžice nasekané zelené
petrželky, olej na vymazání
formy, mouka na vysypání
formy, sůl





KNEDLÍK VAŘENÝ V UBROUSKU...

BÍLÝ CHLÉB nakrájíme na kostičky a dáme do mísy. Mléko rozmícháme s vejci a ochutíme nastrohaným muškátovým oříškem, osolíme, nalijeme na chlebové kostičky a důkladně promícháme. Velký ubrousek namočíme do vody, vyždímáme a rozprostřeme na vál. Vytvarujeme knedlík a ubrousek zavážeme tak, aby ještě zůstalo místo, když knedlík při vaření svůj objem zvětší. Oba konce ubrousku pevně zavážeme. Osolenou vodu uvedeme do

varu a knedlík v ubrousku do ní vložíme. Na mírném ohni pomalu vaříme asi 15 minut, vyndáme, ubrousek rozbalíme a knedlík nožem nebo raději niti nakrájíme na kolečka.

KNEDLÍK VAŘENÝ v ubrousku podáváme ke guláši a dušenému masu.



Suroviny

400g bílého chleba,
5 dl mléka, 4 vejce,
špetka nastrohaného
muškátového oříšku, sůl



Suroviny

MOUČNÉ KNEDLÍKY...

PECIVO Z PŘEDCHOZÍHO dne nakrájíme na kostičky a na 50g másla na pánvi osmažíme. Mouku prosejeme, uprostřed uděláme důlek a nalijeme do něj teplé mléko, ve kterém jsem rozmíchali rozdrobené kvasnice a krystalový cukr. Přidáme 50 g másla a osolíme. Vypracujeme těsto a přikryté necháme na teplém místě vykynout. Po 1 hodině přidáme osmažené pečivo a těsto ještě jednou prohněteme. Utěrku poprášíme moukou, položíme na ní vypracované těsto a srolujeme. Konce utěrky zavážeme, ale musíme počítat s tím, že při va-

ření knedlík svůj objem zvětší. Osolenou vodu uvedeme do varu, knedlík v utěrce do ní vložíme a na mírném ohni pomalu vaříme asi 90 minut. Vyndáme, rozbalíme, nakrájíme na kolečka a dáme na ohřátou mísu. Zbytek másla rozpustíme a knedlíky pokropíme.

MOUČNÉ KNEDLÍKY podáváme s pečeným masem, ale i jako samostatné jídlo s jablečným, švestkovým či reveňovým kompotem.

500g hrubé mouky,
2 housky nebo rohlíky,
2,5 dl mléka, 180g másla,
30g kvasnice, 1 lžička
krystalového cukru,
mouka, sůl

HOUSKOVÉ KNEDLÍKY...

HOUSKY NEBO ROHLÍKY z předchozího dne nakrájíme na kostičky a dáme do mísy. Cibuli oloupeme, nadrobno nakrájíme a necháme na rozpáleném másle zesklovatět. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme, nasekáme a přidáme k cibuli. Smícháme s kostičkami pečiva, zalijeme mlékem a rozšlehanými vejci a osolíme. Když pečivo zvlhne, těsto důkladně propracujeme, přendáme do mísy a přikryté utěrkou necháme 20 minut odpočívat na chladném místě.

Z TĚSTA VYTVARUJEME pomoučnými

rukama knedlíky, vložíme je do vroucí osolené vody a na mírném ohni je pomalu asi 15 minut vaříme. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat.

HOUSKOVÉ KNEDLÍKY jsou klasickou přílohou k vepřové pečení.



Suroviny

200g housek nebo rohlíků,
3 lžičky mouky, 1/6l mléka,
1 malá cibule, 4 lžičky
másla, 2 lžičky nasekané
zelené petrželky, mouka, sůl



🕒 45 min.

🕒 30 min.

🕒 40 min.

KNEDLÍK VAŘENÝ V UBROUSKU...

BÍLÝ CHLÉB nakrájíme na kostičky a dáme do mísy. Mléko rozmícháme s vejci ochutíme nastrohaným muškátovým oříškem, osolíme, nalijeme na chlebové kostičky důkladně promícháme. Velký ubrousek nanočíme do vody, vyždímáme a rozprostřeme na stůl. Vytvarujeme knedlík a ubrousek zavážeme tak, aby ještě zůstalo místo, když knedlík při vaření svůj objem zvětší. Oba konce ubrousku pevně zavážeme. Osolenou vodu uvedeme do

varu a knedlík v ubrousku do ní vložíme. Na mírném ohni pomalu vaříme asi 15 minut, vyndáme, ubrousek rozbalíme a knedlík nožem nebo raději niti nakrájíme na kolečka. **KNEDLÍK VAŘENÝ** v ubrousku podáváme ke guláši a dušenému masu.



Suroviny

400 g bílého chleba,
5 dl mléka, 4 vejce,
špetka nastrohaného
muškátového oříšku, sůl



MOUČNÉ KNEDLÍKY...

PEČIVO Z PŘEDCHOZÍHO dne nakrájíme na kostičky a na 50 g másla na pánvi osmažíme. Mouku prosejeme, uprostřed uděláme důlek a nalijeme do něj teplé mléko, ve kterém jsem rozmíchali rozdrobené kvasnice a krystalový cukr. Přidáme 50 g másla a osolíme. Vypracujeme těsto a přikryté necháme na teplém místě vykynout. Po 1 hodině přidáme osmažené pečivo a těsto ještě jednou prohněteme. Utěrku poprášíme moukou, položíme na ní vypracované těsto a srolujeme. Konce utěrky zavážeme, ale musíme počítat s tím, že při va-

ření knedlík svůj objem zvětší. Osolenou vodu uvedeme do varu, knedlík v utěrce do ní vložíme a na mírném ohni pomalu vaříme asi 90 minut. Vyndáme, rozbalíme, nakrájíme na kolečka a dáme na ohřátou mísu. Zbytek másla rozpustíme a knedlíky pokropíme. **MOUČNÉ KNEDLÍKY** podáváme s pečeným masem, ale i jako samostatné jídlo s jablečným, švestkovým či reveňovým kompotem.



Suroviny

500 g hrubé mouky,
2 housky nebo rohlíky,
2,5 dl mléka, 180 g másla,
30 g kvasnice, 1 lžička
krystalového cukru,
mouka, sůl

HOUSKOVÉ KNEDLÍKY...

HOUSKY NEBO ROHLÍKY z předchozího dne nakrájíme na kostičky a dáme do mísy. Cibuli oloupeme, nadrobno nakrájíme a necháme na rozpáleném máse zesklivatět. Lístky zelené petrželky opereme, osušíme, nasekáme a přidáme k cibuli. Smícháme s kostičkami pečiva, zalijeme mlékem a rozšlehanými vejci a osolíme. Když pečivo zvlhne, těsto důkladně propracujeme, přendáme do mísy a přikryté utěrkou necháme 20 minut odpočívat na chladném místě.

Z TĚSTA VYTVARUJEME pomoučenými

rukama knedlíky, vložíme je do vroucí osolené vody a na mírném ohni je pomalu asi 1/4 hodiny vaříme. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat. **HOUSKOVÉ KNEDLÍKY** jsou klasickou přílohou k vepřové pečení.



Suroviny

200 g housek nebo rohlíků,
3 lžičky mouky, 1/6 l mléka,
1 malá cibule, 4 lžičky
másla, 2 lžičky nasekané
zelené petrželky, mouka, sůl

KNEDLÍKY JAKO PŘÍLOHA



Suroviny

500g hrubé mouky,
2 bunsky nebo rohlíky,
50g uzené slaniny,
50g zeleného hrášku,
50g mrkve, 2,5 dl mléka,
30g kvasnic, 1 lžička
krystalového cukru,
svazek čerstvých bylinek,
- mouka, sůl

IVANSKÉ KNEDLÍKY...

PEČIVO Z PŘEDCHOZÍHO dne nakrájíme na kostičky a na sucho opražíme. Lístky bylinek opereme, osušíme papírovou utěrkou a nasekáme. Kvasnice rozdrobíme, smícháme s teplým mlékem a krystalovým cukrem. Mouku prosejeme, uprostřed uděláme důlek, nalijeme teplé mléko, vypracujeme těsto a přikryté utěrkou necháme 30 minut kynout na teplém místě.




SLANINU A OČIŠTĚNOU mrkev nakrájíme na kostičky. Na pánvi osmažíme slaninu a podusíme s mrkví a zeleným hráškem. Po hodině přidáme do těsta opražené pečivo, slaninu a zeleninu a důkladně prohněteme. Látkovou utěrku poprášíme moukou, položíme na ni vypracované těsto a srolujeme. Konce utěrky zavážeme, ale musíme počítat s tím, že knedlík při vaření svůj objem zvětší.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, vložíme do ní knedlík v utěrce a na mírném ohni pomalu vaříme asi 90 minut. Vyndáme, utěrku rozbálíme a knedlík nakrájíme na kolečka.

IVANSKÉ KNEDLÍKY jsou vynikající barevnou přílohou k dušenému drůbežímu masu.




 40 min.

ZAPEČENÉ KNEDLÍČKY S KOPREM...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupe a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Pokud jsou brambory ještě teplé, přimícháme k nim polovinu prosáté mouky, vejce, mletý bílý pepř, sůl. Těsto dobře propracujeme, vytvoříme z něj knedlíčky velké jako pingpongové kuličky a obalíme je v mouce.

SOLENOU VODU přivedeme do varu, vložíme do ní knedlíčky a pomalu vaříme asi 10 minut, dokud nevyplavou na hladinu. Dělanou naběračkou je vyndáme a necháme na chvíli okapat. Mísu na zapékání vymažeme troškou másla a knedlíčky do ní naskládáme, zakápneme zbytkem rozpuštěného másla a posypeme troubankou. Troubu předehřejeme na 200 °C


a knedlíčky dáme na  10 minut zapéct. Čerstvý kopr opereme, osušíme, nasekáme nadrobno a zapečené knedlíčky jím posypeme.

ZAPEČENÉ KNEDLÍČKY s koprem podáváme k pečenému vepřovému i hovězímu masu.




Suroviny


1 kg brambor,
100 g stroubanky,
125 g másla, 4 vejce,
6 lžíc hrubé mouky,
1 lžička mletého bílého
pepře, svazek čerstvého
kopru, mouka, sůl

 35 min.



 30 min.



 30 min.



HLÍVOVÉ KNEDLÍKY...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupe-me a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Šalotku oloupeme a najemno nakrájíme, hlívu očistíme, důkladně umyjeme a nadrobno nasekáme. Z brambor, šalotky, hub, vejce, jemné krupice a mletého černého pepře vypracujeme hladké, ale vláčné těsto.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, mokrýma rukama vytvarujeme knedlíky, vložíme

do vody a pomalu vaříme 20 minut. Vyndáme a necháme na sítku okapat.

HLÍVOVÉ KNEDLÍKY jsou vhodnou přílohou k masovým roládám.



Suroviny

1 kg brambor,
150g kloboučku hlívy
ušťící, 2 šalotky, 1 vejce,
1 lžička jemné krupice,
1 lžička mletého černého
pepře, sůl



Suroviny

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupe-me a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Přidáme máslo, žloutky, nastrouhaný muškátový oříšek, osolíme a důkladně propracujeme

i s nastrouhanými lanýžmi. Z hmoty vytvoříme mokrýma rukama menší knedlíčky, které obalíme v prosáté strouhance.

NA PÁNVI NEBO ve fritéze rozpálíme olej a knedlíčky na něm dozlatova osmažíme. Děrovanou naběračkou je vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

KNEDLÍKY S LANÝŽI podáváme jako přílohu k pečenému telecímu masu nebo i samostatně se salátovým dressingem či hlávkovým salátem.

1 kg brambor, 30g másla,
3 žloutky, 4 lžičce
strouhanky, 1 lžička
nastrouhaných lanýžů,
špetka nastrouhaného
muškátového oříšku,
olej na smažení, sůl



KNEDLÍKY S LANÝŽI...

KNEDLÍKY S KŘEDEM...

PEČIVO Z PŘEDCHOZÍHO dne nakrájíme na kostičky a na rozpáleném másle dozlatova osmažíme. Brambory opereme, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Křen oloupeme, opereme a najemno nastrouháme. Brambory smícháme s čerstvě nastrouhaným křenem, vejci, prosátou hrubou moukou, bramborovým nebo kukuřičným škrobem, solí a 1 až 2 lžícemi vody.

OSOLENOU VODU přivedeme do varu, z důkladně propracovaného těsta vytvoříme mokrýma rukama knedlíky a do středu každého

z nich dáme opečené pečivo. Vložíme do vody a na mírném ohni vaříme asi 12 minut. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat.

KNEDLÍKY S KŘEDEM podáváme ke smaženým masitým jídlům.



Suroviny

1 kg brambor,
1 houska nebo rohlík,
30g másla, 2 vejce,
3 lžičce křenu,
3 lžičce hrubé mouky,
1 lžičce škrobu, mouka, sůl

SLADKÉ KNEDLÍKY

KNEDLÍKY NEMUSÍ BÝT pochopitelně vždy slané. Některá z jejich sladkých variant se zaručeně stane obdivovanou ozdobou každé sváteční tabule. Vybírat si můžeme ze široké škály různorodých chutí. Základní surovinou může být bramborové těsto, pečivo, mouka, kroupy či ovesné vločky. Chuť sladkých knedlíků podtrhneme čerstvým ovocem, ovocným pyré, kompotem, povidly, zavařeninou nebo čokoládou. Všechny zmíněnými dobrotami můžeme knedlíky naplnit nebo

obložit. Před podáváním ještě dozdobíme kakaem, na másle osmaženou strouhankou, marcipánem, vlašskými ořechy či lískovými oříšky. Takové knedlíky ohromí vyváženou chutí a budou se skvěle rozplývat na jazyku. Klasické švestkové nebo meruňkové knedlíky budou ještě lákavější, když je před podáváním posypeme moučkovým cukrem, mletým mákem, ořechy nebo skořicí. Přelit je můžeme rozpuštěným máslem či cukrovou vodou s voňavou příměsí mleté skořice.





 40 min.




Suroviny

250 g tvarohu,
100 g hladké mouky,
50 g jemné krupice,
10 meruňek, 10 kostek
cukru, 60 g másla (6 lžic),
2 žoutky, mouka, sůl


Příloha

100 g másla,
100 g strouhanky,
1 lžička krystalového cukru,
1 lžička mleté skořice,
moučkový cukr

TVAROHOVÉ KNEDLÍKY S MERUŇKAMI...

MÁSLO UTŘEME se žloutky, přidáme tvaroh, prosátou hladkou mouku a jemnou krupici, osolíme a vypracujeme hladké těsto. Přikryjeme utěrkou a necháme  půl hodiny odpočinout.

MERUŇKY OMYJEME, rozpálíme, vypeckujeme a místo pecky vložíme do meruňky kostku cukru. Na pomoučeném válu vytvarujeme váleček a rozkrájíme ho na 10 stejných dílků. Z každého uděláme pomoučenými rukama placku, do středu položíme meruňku, těstem ji obalíme a ukoulíme knedlíky.

VLOŽÍME JE do osolené vroucí vody a na mírném ohni vaříme asi  čtvrt hodiny. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat.

NA PÁNVI ROZPUSTÍME máslo a prosátou strouhanku s krystalovým cukrem do zlatova osmažíme. Knedlíky ve strouhance důkladně obalíme a podle chuti posypeme moučkovým cukrem. Můžeme ještě polít rozpuštěným máslem.

PODÁVÁME s libovolným ovocným kompotem.



KNEDLÍKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ



50 mm.

ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY S TVAROHEM...

ŠVESTKY OMYJEME, osušíme, ostrým nožem nařízneme, vyjmeme pecky, do každé švestky dáme místo pecky kostku cukru. Brambory opereme, ve slupce uvaříme, ochladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Přidáme tvaroh, prosátou hladkou mouku, jemnou rupici, máslo, nastrohaný muškátový oříšek a trošku soli. Vypracujeme hladké těsto, vložíme do mísy, přikryjeme a na půl hodiny dáme do chladničky.

NA POMOUCNĚNÉM válu uděláme z těsta váleček a nakrájíme ho na 15 stejných dílů. Z každého uděláme rukou placičku, do středu položíme švestku s kostkou cukru a ukoulíme knedlíky.

VODU OSOLÍME, přidáme rum, přivedeme do varu, vložíme do ní knedlíky a na mírném ohni pomalu vaříme asi čtvrt hodiny. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat.

NA PÁNVI NA OLEJI dozlatova osmažíme prosátou strouhanku. Odstavíme a okapané knedlíky ve strouhance důkladně obalíme.

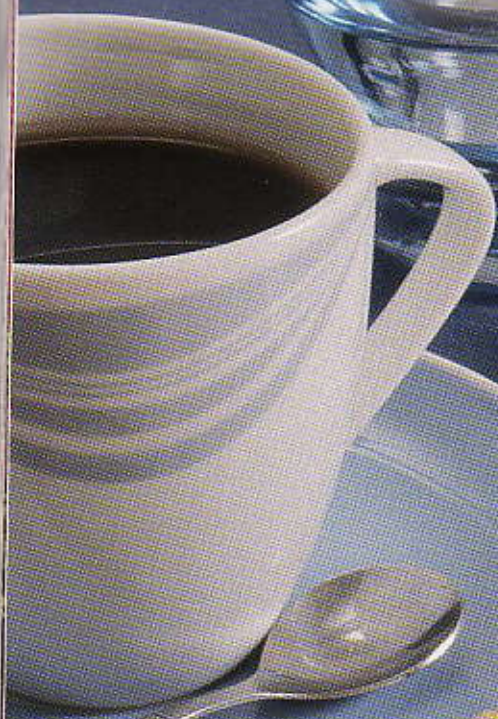
PODÁVÁME POSYPANÉ moučkovým cukrem. Strouhanku můžeme nahradit mletým mákem nebo ořechy s cukrem.



Suroviny

500g brambor,
500g tvarohu,
150g hladké mouky,
3 lžičce jemné krupice,
15 velkých švestek,
15 kostek cukru, 3 lžičce
másla, 2 lžičce rumu,
1 lžičce oleje, špetka
nastrohaného muškátového
oříšku, 100g strouhanky,
moučkový cukr na posypání,
sůl

🕒 35 min.



🕒 45 min.

ANHALTSKÉ ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY...

PĚČIVO Z PŘEDCHOZÍHO dne namočíme do vody a po změknutí z něj vymačkáme přebytečnou tekutinu. Švestky omyjeme, opeckujeme, nakrájíme nadrobno, smícháme s pečivem, vejci, cukrem a špetkou soli. Těsto dobře propracujeme.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, lžící namočenou do studené vody tvarujeme knedlíčky, vložíme je do vody a na mírném ohni vaříme asi 12 minut. Děrovanou naběračkou je vyndáme a necháme na sítku okapat.

ZATÍMCO SE KNEDLÍČKY vaří, rozpustíme

me na pánvi máslo a strouhanku na něm dozlatova osmažíme. Knedlíky upravíme na talíře a posypeme je osmaženou strouhankou. **PODLE CHUTI** je přisladíme moučkovým cukrem a polijeme rozpuštěným máslem.



Suroviny

4 housky nebo rohlíky,
500 kg švestek,
100 g másla, 2 vejce,
4 lžiče strouhanky,
4 lžiče cukru, 1 lžiče
mouky, sůl



Suroviny



ANHALTSKÉ MERUŇKOVÉ KNEDLÍČKY...

MERUŇKY OMYJEME, rozpůlíme, pecky vyndáme, do každé meruňky dáme místo pecky kostku cukru. 1/8 litru vody uvedeme do varu a rozpustíme v ní 125 g másla. Mouku prosejeme a se špetkou soli opatrně vmícháme do vody s máslem. Za neustálého míchání vaříme, dokud se těsto nezačne odlepovat ode dna hrnce a nemá lesklý povrch. Odstavíme, necháme mírně zchladnout a přimícháme vejce. Mírně teplé těsto rozdělíme na pomoučněném válu na 12 dílků. Z každého uděláme placku, do středu dáme meruňku a ukoulíme knedlíky.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, vložíme do ní knedlíky a na mírném ohni vaříme 10 minut. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat.

NA ZBYTKU másla dozlatova osmažíme prosátou strouhanku. Ještě teplé okapané knedlíky

smícháme s osmaženou strouhankou a posypeme moučkovým cukrem. Knedlíky ozdobíme kopečky ušlehané smetany s vanilinovým cukrem a posypeme okvětními lístky sedmikrásek nebo nasekaným lístky levandule.

CUKROVÉ OKVĚTNÍ lístky sedmikrásek mají chuť jako marcipán. Připravíme si je tak, že asi hrst očištěných okvětních lístků sedmikrásky namočíme do ušlehaného bílku, vyndáme, necháme okapat a posypeme jemným moučkovým cukrem. Rozložíme je na papír na pečení, vložíme do trouby předehřáté na 50 °C, necháme otevřená dvířka a pomalu sušíme.

LEVANDULOVÉ LÍSTKY musíme používat velice opatrně, protože jsou silně aromatické.


22 meruňků, 180 g mouky,
250 g másla, 12 kostek
cukru, 2 vejce,
4 lžiče strouhanky,
mouka, sůl

Příloha

2,5 dl sladké smetany,
1 lžiče krystalového cukru,
1 balíček vanilinového
cukru, okvětní lístky
sedmikrásek nebo lístky
levandule.






 35 min.





Suroviny

500 g vypeckovaných třešní,
200 g stroubanky,
100 g másla, 80 g mouky,
3 vejce, 3 lžičky krystalového
cukru, 1 lžička bílého vína,
1 lžička růžových lístků
s cukrem, 1 lžička
nastrouhané kůry z chemicky
neošetřené citrónu,
vanilinový cukr, sůl


TŘEŠŇOVÉ KNEDLÍČKY...

VYPECKOVANÉ TŘEŠNĚ dusíme  10 minut s krystalovým cukrem, vínem a růžovým cukrem. Odstavíme a necháme vychladnout. Ušleháme polovinu másla se špetkou soli, nastrouhanou citrónovou kůrou a vmícháme mouku. Přidáme vejce, strouhanku, třešně a vypracujeme hladké těsto. OSOLENOU VODU přivedeme do varu a dvěma lžičkami namoženými do studené vody tva-


rujeme knedlíčky, které vaříme asi  8 minut. Děrovanou naběračkou je vyndáme a necháme na sítku okapat. Posypeme vanilinovým cukrem a polijeme rozpuštěným máslem. NA PŘÍPRAVU tohoto pokrmu si den předem připravíme růžový cukr, který dodá knedlíkům neopakovatelnou chuť. Hlavní surovinou je 100 g chemicky neošetřených okvětních lístků růží, které otrháme, propláchneme, osušíme, pokapeme šťávou z jednoho citrónu a přikryté necháme  tři hodiny louhovat. Nakonec přidáme 100 g krystalového cukru, vložíme do sklenice a necháme na chladném místě odstát.





 35 min.

JABLKOVÉ KNEDLÍKY S MALINAMI...

JABLKA OLOUPEME, rozpůlíme, vykrojíme jádřince, nakrájíme nadrobno a zakapeme citrónovou šťávou. Piškoty umeleme a prosejeme. Vejce ušleháme s rumem a přimícháme mleté piškoty, dvě třetiny nastrohaných lískových oříšků, mletou skořici a jablka. Hmotu přendáme do mísy, přikryjeme a na  půl hodiny uložíme do chladna.

Z HMOTY TVARUJEME mokřýma rukama knedlíky a obalíme je ve zbytku strouhaných oříšků. Na pánvi nebo ve friteze zahřejeme olej a knedlíky dozlatova osmažíme. Děrovanou naběračkou vyndáme na kuchyňský papír, který odsaje přebytečný tuk.

ZATÍMCO SE KNEDLÍKY vaří, připravíme malinovou omáčku. Maliny opereme, necháme

okapat, dáme do červeného vína, přidáme cukr a převaříme. Odstavíme a k ovoci přimícháme zakysanou smetanu.

KNEDLÍKY PODÁVÁME s malinovou omáčkou. Podle chuti je můžeme posypat moučkovým cukrem.




Suroviny


200 g navinulých jablek,
80 g rozemletých piškotů,
120 g lískových oříšků,
1 vejce, 1 lžice mleté skořice,
3 lžice citrónové šťávy,
2 lžice rumu, 1 lžice
moučkového cukru, olej, sůl,
moučkový cukr na posypání

Omáčka

250 g másla,
1/8 červeného vína,
2 lžice zakysané smetany,
2 lžice moučkového cukru,

 50 min.



 45 min.



KYNUTÉ KNEDLÍKY...

KVASNICE ROZDROBÍME, rozmícháme v polovině mléka, přidáme 30 g prosáté hladké mouky a dobře vypracujeme. Těsto dáme do mísy vysypané moukou, přikryjeme utěrkou a dáme na ☼ 20 minut na teplé místo kynout. Za tu dobu těsto zdvojnásobí svůj objem. Vejce, žloutek, zbytek mouky, druhou polovinu mléka, máslo, krystalový cukr, nastrouhanou citrónovou kůru a trochu soli smícháme ve velké míse. Pozor, všechny přísady musí mít pokojovou teplotu. Přilijeme vykynutý kvásek a těsto důkladně propracujeme. Přikryjeme utěrkou a necháme ☼ půl hodiny na teplém místě kynout.

NA POMOUČNĚNÉM válu těsto ještě jednou prohněteme, rozdělíme na čtyři části a vyválíme placky. Do středu každé z nich dáme lžici švestkových povidel a ukoulíme knedlíky. Ne-

cháme ještě ☼ 20 minut kynout.

VELKÝ HRNEC naplníme do třetiny vodou, napneme na něj lněnou utěrku, zavážeme a posypeme hrubou moukou. Vodu přivedeme k varu, na utěrku dáme knedlíky potřené olejem a propícháme vidličkou. Přiklopíme druhým, těsně přiléhajícím hrncem a asi ☼ 20 minut vaříme v páře.

KNEDLÍKY POLOŽÍME na talíře, posypeme mletým mákem smíchaným s moučkovým cukrem a polijeme rozpuštěným máslem.

KYNUTÉ KNEDLÍKY podle tohoto receptu můžeme samozřejmě připravovat i s jinou náplní – jahodovými nebo malinovými povidly, ořechy, mákem. Posypat je lze nejen mákem, ale také mletými ořechy, osmaženou strouhankou, kakaem nebo nastrouhanou čokoládou.



Suroviny



250g hladké mouky,
2 lžice jemné krupice,
100g máku, 10g kvasnic,
1/8l mléka, 50g másla,
1 vejce, 1 žloutek,
4 lžice švestkových povidel,
1 lžice krystalového cukru,
2 lžice vanilinového cukru,
1 lžička nastrouhané kůry
z chemicky neočištěného
citrónu, olej na potřetí,
mouka, máslo, sůl



Suroviny

KNEDLÍKY S BRUSINKAMI...

TVAROH SMÍCHÁME s máslem, prosátou hladkou moukou, jemnou krupicí, vejci a solí a vypracujeme hladké těsto.

BRUSINKOVÝ KOMPOT necháme na sítku důkladně okapat. Potřebujeme 10 lžic okapaných brusinek. Můžeme použít i sušené brusinky, které však napřed namočíme do vlažné vody nebo vína. Těsto rozdělíme na pomoučněném válu na deset dílků, z každého vytvo-

říme rukou placičku, do středu dáme okapané brusinky, obalíme je těstem a vyválíme kulaté knedlíky.

VLOŽÍME JE do osolené vroucí vody a na mírném ohni pomalu vaříme asi ☼ 10 minut. V polovině doby vaření je opatrně obrátíme. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat.

NA PÁNVI na rozpuštěném másle osmažíme dozlatova prosátou strouhanku a okapané knedlíky v ní důkladně obalíme.


KNEDLÍKY UPRAVÍME na talíře a podle chuti ještě posypeme moučkovým cukrem. Můžeme je podávat s libovolným kompotem.



500g tvarohu,
100g brusinkového
kompotu, 100g hladké
mouky, 100g strouhanky,
30g jemné krupice,
60g másla, 2 vejce,
1 lžice oleje, moučkový cukr
na posypání, mouka, sůl

 45 min.



 45 min.



KNEDLÍKY S JAHODAMI...



Suroviny

150 g hladké mouky,
1,5 dl mléka, 30 g másla,
1 vejce, 12 velkých jahod,
mouka, sůl

Příloha

100 g strouhanky,
70 g másla, 1 lžička
krystalového cukru,
1 lžička mleté skořice



MLÉKO SVAŘÍME s máslem a troškou soli, vmícháme prosátou hladkou mouku a za neustálého míchání vaříme, dokud se hmota nezačne odlepovat ode dna. Těsto přendáme do mísy a necháme trochu vychladnout. Přimícháme rozšlehaná vejce a necháme ještě další čtvrt hodiny odstát.

NA POMOUČNĚNÉM VÁLU uděláme z těsta váleček a rozkrájíme ho na 12 stejných dílků, které rozválíme, do středu těsta vložíme jahodu, obalíme ji těstem a ukoulíme knedlíky.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, vložíme do ní knedlíky a na mírném ohni je pomalu vaříme asi 12 minut. Děrovanou naběračkou

knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat. **NA PÁNVI ROZPUSTÍME** máslo a prosátou strouhanku smíchanou s krystalovým cukrem do zlatova osmažíme. Okapané knedlíky důkladně obalíme ve strouhance a upravíme na talíře.

PODLE CHUTI můžeme ještě posypat moučkovým cukrem. Podáváme s reveňovým kompotem.



Suroviny

250 g tvarohu, 3 kiwi,
80 g hladké mouky,
50 g másla, 1 lžička
nastrouhané kůry z chemicky
neochuceného citrónu,
1 vejce, mouka, sůl

Na obalení

120 g strouhanky,
60 g másla, 3 lžičky
vanilinového cukru,
3 lžičky skořice

Pyré

4 kiwi, 5 lžiček vanilinového
cukru, 3 lžičky pomerančové
šťávy

Na přípravu
ragú z kiwi
potřebujeme

1 kg kiwi,
100 g krystalového cukru,
1/8 l bílého vína,
4 cl kiwi likéru

KNEDLÍKY S KIWI...

MÁSLO UŠLEHÁME s troškou soli a nastrouhanou citrónovou kůrou, přidáme vejce, tvaroh, mouku a vypracujeme hladké těsto. Přikryjeme utěrkou a dáme na 1 hodinu do chladničky, kde ho necháme odležet.



NA POMOUČNĚNÉM VÁLU uděláme z těsta váleček a rozkrájíme ho na 12 stejných dílků. Z každého uděláme placku. Kiwi oloupeme a rozkrojíme na čtyři kousky. Do středu každé placky položíme čtvrtku kiwi a ukoulíme knedlíky. **VODU OSOLÍME**, uvedeme do varu, vložíme do ní knedlíky a na mírném ohni vaříme asi 12

minut. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat.


NA PÁNVI rozpustíme máslo a prosátou strouhanku s mletou skořicí na něm dozlatova osmažíme. Odstavíme a knedlíky ve strouhance obalíme.

ZATÍMCO SE KNEDLÍKY vaří, připravíme pyré z kiwi. Kiwi oloupeme a rozmixujeme s vanilinovým cukrem a pomerančovou šťávou. Podle chuti můžeme ještě přidat moučkový cukr. Knedlíky položíme na talíř, posypeme moučkovým cukrem a podáváme s pyré z kiwi.

JAKO OBMĚNU můžeme místo pyré podávat ragú z kiwi. Kiwi oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a třetinu dáme stranou. Zbytek ovoce promícháme s krystalovým cukrem, zalijeme vínem a likérem a povaříme. Odstavíme, rozmixujeme a promícháme s čtvrtkami kiwi, které jsem dali stranou. Přikryjeme a necháme vychladnout.

TOTO RAGÚ MŮŽEME podávat jak ke knedlíkům s kiwi, tak i k jiným sladkým knedlíkům.



 50 min.




 20 min.




 50 min.



BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY V ŽUPANU...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, ochladíme pod tekoucí vodou, oloupe- me a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Přidáme vejce, prosátou jemnou krupici, mléko, nastrouhaný muškátový oříšek a mírně osolíme. Vypracujeme hladké těsto a dáme na  čtvrt hodiny přikryté odpočívat.

VODU OSOLÍME, uvedeme do varu, pomou- čněnými rukama vypracujeme z těsta čtyři kned- líky a vložíme je do vody. Vaříme asi  10 až 15 minut a v polovině doby vaření knedlíky ve vodě obrátíme. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat.

VYCHLADLÉ KNEDLÍKY v horní části dvěma vidličkami natrháme a do otvoru vložíme lžici borůvkových povidel. Můžeme použít i švestková povidla anebo brusinky. Rozevřené okraje k sobě přitiskneme. Z listového těsta vyválíme na po-

moučněném válu čtyři pláty, do středu každého z nich dáme knedlík, zavineme a potřeme vodou. Troubu předehřejeme na 180 °C, knedlíky oba- lené v listovém těstě potřeme ušlehaným vejcem a na pomaštěném plechu dozlatova zapečeme. **PODÁVÁME** s rybízovým kompotem.



Suroviny

500g brambor,
150g jemné krupice,
150 ml mléka, 2 vejce,
4 lžičce borůvkových povidel,
špetka muškátového oříšku,
mouka, listové těsto,
máslo na potřeni, sůl




Suroviny

500g tvarohu,
125g moučkového cukru,
100g mouky, 50g rozinek,
2 vejce, 1 lžička
nastrouhané kůry z chemicky
neochuceného citrónu,
špetka mleté skořice,
mouka, sůl

TVAROHOVÉ KNEDLÍČKY...

VEJCE, CUKR, špetku soli, nastrouhanou citrónovou kůru a skořici ušleháme do pě- ny. Přimícháme prosátou mouku, třený tvaroh

a rozinky. Důkladně propracujeme.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu a rukama poprášenými moukou tvarujeme knedlíčky, které vaříme na mírném ohni asi  čtvrt hodiny. Dě- rovanou naběračkou vyndáme, necháme na sítku okapat a podle chuti posypeme cukrem nebo za- lijeme ovocným kompotem.

K TVAROHOVÝM KNEDLÍČKŮM je velice la- hodný švestkový kompot.



KREMSLACH...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zehladíme pod tekoucí vodou, oloupe- me a ještě teplé umeleme na masovém strojků. Oddělíme žloutky od bílků. Bramborovou hmo- tu smícháme se žloutky, bramborovým nebo kukuřičným škrobem, troškou mletého černé- ho pepře a špetkou soli. Z bílků ušleháme tuhý sníh a opatrně ho pomalu vmícháme do bram- borové hmoty.

NA PÁNVI nebo ve friteze rozpálíme olej. Na- močenými lžičkami tvarujeme knedlíky, které do- zlatova osmažíme. Děrovanou naběračkou vyn- dáme na kuchyňský papír, abychom odstranili přebytečný tuk.

KNEDLÍKY PODÁVÁME s ovocnou zavaře- ninou zakapané sladkou smetanou a posypané moučkovým cukrem.



Suroviny

750g brambor, 2 vejce,
1 lžička škrobu, špetka mletého
černého pepře,
200g ovocné zavařeniny,
2 dl sladké smetany,
moučkový cukr na posypání,
olej na smažení, sůl



Suroviny

400 g tvarohu,
125 g bílého chleba bez
kůrky, 100 g stroubanky,
60 g másla, 2 vejce,
1 žloutek, 2 lžičce
krystalového cukru,
1 lžičce moučkového cukru,
1 lžička nastroubané kůry
z chemicky neočištěného
citronu, sůl



Omáčka


500 g višně,
1,5 dl červeného vína,
1,5 dl višňové šťávy,
4 až 5 lžiček krystalového
cukru, 2 lžičce citrónové
šťávy, 2 lžičce třeshňovic,
1 balíček vanilínového
cukru, 1 špetka mleté skořice



 30 min.

TVAROHOVÉ KNEDLÍKY s višňovou omáčkou...

Z BÍLÉHO CHLEBA odřízneme kůrku a střídku nakrájíme na kostičky. Žloutek, vejce, špetku soli a nastrouhanou citrónovou kůru v míse ušleháme. Přidáme 10 g másla, moučkový cukr a utřeme. Do mísy vložíme kostičky chleba, smícháme s ušlehanou hmotou, přikryjeme utěrkou a necháme půl hodiny odpočívat. Ke změklemu chlebu přimícháme okapaný tvaroh s krystalovým cukrem. Necháme hodinu odpočívat.

MOKRÝMA RUKAMA připravíme 8 knedlíků. Osolenou vodu uvedeme do varu, vložíme do ní připravené knedlíky a na velmi mírném ohni pomalu vaříme asi  12 minut. V polovině doby varu knedlíky opatrně obrátíme. Děrovanou naběračkou knedlíky vyn-

dáme a necháme na sítku důkladně okapat. **VIŠNĚ OPEREME** a vypeckujeme. Víno s višňovou šťávou, cukrem, mletou skořicí a vanilínovým cukrem přivedeme k varu a necháme vařit, dokud se polovina tekutiny neodpaří. Dochutíme třeshňovicí a citrónovou šťávou, přidáme vypeckované višně a uložíme v teple, aby se chutě spojily.

NA ZBYTKU MÁSLA osmažíme strouhanku. Knedlíky upravíme na talíře, posypeme strouhankou a kolem nalijeme višňovou omáčku.



Suroviny

250 g mouky, 4 dl mléka,
60 g másla, 20 g kvasnic,
1 vejce, 3 lžičky nasekaných
mandlí, 2 lžičky nastrouhané
bílé čokolády,
2 lžičky krystalového cukru,
1 lžička nastrouhané kůry
z chemicky nečistěného
citronu, 1 lžička nastrouhané
kůry z chemicky nečistěného
pomeranče




Omáčka


2 dl bílého vína, 3 žloutky,
2 lžičky třeshovic,
1 lžička krystalového cukru



MLÉČNÉ KNEDLÍKY

ve vinné omáčce...

MOUKU PROSEJEME, uprostřed uděláme důlek a nalijeme do něj kvasnice rozmíchané s krystalovým cukrem a mlékem. Těsto hněteme, dokud se nepřestane lepit na vál, dáme do pomoučněné mísy a přikryté utěrkou necháme  20 minut na teplém místě kynout. Přendáme na pomoučněný vál, přidáme citrónovou a pomerančovou kůru. Ještě jednou prohněteme a necháme opět  20 minut odstát. Těsto rozdělíme na kousky, z každého uděláme malý knedlíček a necháme na pomoučněném vále dalších  10 minut kynout.


V HRNCI přivedeme do varu mléko s máslem a cukrem, přidáme vykynuté knedlíky a na mírném ohni vaříme  čtvrt hodiny.


Děrovanou naběračkou knedlíčky vyndáme, necháme na sítku okapat a propíchneme vidličkou. Posypeme nastrouhanou bílou čokoládou, nasekanými mandlemi a uložíme na teplé místo, dokud je nebudeme podávat.

VÍNO, CUKR, třeshovici a žloutky vložíme do vodní lázně a šleháme, dokud nevznikne tuhá pěna. Knedlíčky upravíme na ohřáté talíře a přelijeme teplou vinnou omáčku. Můžeme ozdobit mátovými lístky.





 45 min.

 35 min.

 20 min.

KNEDLÍKY S BORŮVKAMI...

MOUKU prosejeme a uprostřed utvoříme důlek, kam vlijeme teplé mléko a rozmíchanými kvasnicemi a krystalovým cukrem. Přidáme máslo, špetku soli, vejce a vypracujeme hladké těsto. Dáme do pomoučené mísy, přikryjeme utěrkou a necháme 1/2 hodinu na teplém místě kynout. Na pomoučeně-



ném válu těsto ještě jednou prohněteme a vytvoříme 12 knedlíků, přikryjeme je utěrkou a necháme na teplém místě přibližně ještě další 1/2 hodinu kynout.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, vložíme do ní knedlíky a 1/4 hodiny na mírném ohni vaříme. Děrovanou naběračkou vyndáme, necháme na sítku okapat, vidličkami je roztrhneme na poloviny, posypeme moučkovým cukrem, mletou skořicí a polijeme rozpuštěným máslem.

PODÁVÁME S BORŮVKOVÝMI povidly. Velmi chutnou obměnou je ostružinová zavařenina.

*Suroviny*

500 g mouky, 2,5 dl mléka,
50 g másla, 30 g kvasnic,
2 vejce, 1 lžička krystalového
cukru, mouka, sůl

Příloha

100 g másla,
5 lžiček práškového cukru,
špetka mleté skořice,
borůvková povídla

*Suroviny*

300 g jablek, 1 l mléka,
3 až 6 lžiček krystalového
cukru, 3 lžičky másla,
1 lžička nastrohané kůry
z chemicky neošetřené
citronu, sůl

JAHELNÉ HRNEČKOVÉ KNEDLÍKY...

JÁHLY PŘELIJEME vařící vodou, aby ztratily nahořklou chuť. Pochvilu vodu slijeme, na spařené jáhly nalijeme mléko, přidáme trošku soli, krystalový cukr a nastrohanou citronovou kůru. Troubu předehřejeme na 180 °C, hrnec s jáhlami přiklopíme pokličkou, vložíme do trouby a dusíme doměkka.

HRNEČKY VYPLÁCHNEME studenou vodou, rozdělíme do nich dušenou kaši a necháme vychladnout. Jahelné hrnečkové knedlí-

ky vyklopíme na talířky a podle chuti je posypeme moučkovým cukrem.

PODÁVÁME SE ŠLEHAČKOU, kompotem, omáčkou z uvařených sušených švestek se skořicí nebo zakapané ovocnou šťávou.



BANÁNOVÉ KNEDLÍKY A PYRÉ Z KIWI...

BANÁNY*oloupeme, vidličkou rozmačkáme a smícháme s tvarohem, krystalovým cukrem, pomerančovou šťávou a rumem. Důkladně promícháme a uložíme na 20 minut na chladné místo.

Z HMOTY VYTVARUJEME mokřýma rukama knedlíčky a obalíme je v prosáté strouhance. Kiwi oloupeme, rozmixujeme a podle chuti přidáme cukr. Na talíře nalijeme pyré z kiwi a upravíme knedlíky.




HLADKÉ KNEDLÍKY

*Suroviny*

3 banány, 250 g tvarohu,
2 lžičky krystalového cukru,
1 lžička pomerančové šťávy,
1 lžička rumu, strouhanka na
obalování, 5 kiwi




 30 min.




Suroviny

250g tvarohu, 150g mléčné
čokolády, 60g nastroubané bílé
čokolády, 100g strouhanky,
2 vejce, 30g moučkového cukru,
10g másla, 2 lžičce kaka, 1
lžičce rumu, 1 lžičce citrónové
šťávy, 2 dl smetany ke šlehání,
12 višní naložených v rumu.

ČOKOLÁDOVÉ KNEDLÍKY...

TVAROH SMÍCHÁME s moučkovým cukrem, prosátou strouhankou, máslem, citrónovou šťávou a vejci. Vypracujeme hladké těsto, přikryjeme utěrkou a na  půl hodiny uložíme do chladničky.

MLÉČNOU ČOKOLÁDU rozlámeme na 12 stejných dílků. Na pomoučeném válu vychladlé těsto ještě jednou propracujeme a také rozdělíme na 12 kousků. Z každého uděláme rukou placku, do středu položíme dílek mléčné čokolády a vytvoříme knedlíky.

VODU osolíme, přivedeme do varu a knedlíky do ní vložíme. Vaříme na hodně mírném ohni asi  10 minut, potom je děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat.

KNEDLÍKY UPRAVÍME na talíře, posypeme prosátým kakaem, dáme na ně ušlehanou smetanu, posypeme nahrubo nastrouhanou bílou čokoládou a každý knedlíček ozdobíme višní naloženou v rumu. Můžeme použít i kompotované třešně či kandované ovoce.




KNEDLÍKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ





 40 min.

JABLKOVÉ A MAKOVÉ KNEDLÍKY...

MÁSLO UTŘEME s cukrem a přimícháme rozetřený tvaroh. Přidáme ušlehaná vejce s troškou soli a vanilinový cukr, bílý chléb z předchozího dne bez kůrky nakrájený na kostky a všechny přísady důkladně propracujeme. Přikryjeme utěrkou a necháme  půl hodiny odpočinout.

MLÉKO SMÍCHÁME s moučkovým cukrem, mletou skořicí a nastrouhanou citrónovou kůrou a povaříme. Mák umeleme, vsypeme do mléka a vaříme, dokud se tekutina neodpaří. Hned ostavíme a necháme vychladnout. Marcipán rozmačkáme vidličkou, jablko oloupeme, vykrojíme jádřince a nakrájíme na kostičky. Marcipán i jablko přimícháme k máku. Z makové hmoty vytvarujeme mok-

rýma rukama 12 kuliček a na  půl hodiny je uložíme do chladničky.

NA POMOUČNĚNÉM válu uděláme z těsta váleček a rozkrájíme ho na 12 stejných kousků. Z každého vytvoříme placku, do středu dáme makovou náplň, obalíme ji těstem a ukoulíme knedlíky. Vložíme do osolené vroucí vody a na mírném ohni je pomalu vaříme asi  čtvrt hodiny.

NA PÁNVI na rozpuštěném másle dozlatova osmažíme prosátou strouhanku. Pánev odstavíme a uvažené knedlíky ve strouhance důkladně obalíme. Podle chuti posypeme moučkovým cukrem. Podáváme s jablečným kompotem.



Suroviny

250g tvarohu, 120g bílého chleba bez kůrky, 100g másla, 100g mléka, 100g marcipánu, 1/8l mléka, 1 jablko, 2 vejce, 2 lžičky krystalového cukru, 2 lžičky vanilinového cukru, 1 lžička moučkového cukru, 1 lžička mleté skořice, 1 lžička nastrouhané kůry z citrónu, 100g strouhanky, 4 lžičky moučkového cukru na posypání


Na obalení

100g strouhanky, 4 lžičky másla, moučkový cukr na posypání



 50 min.



 50 min.



 50 min.



MERUŇKOVÉ KNEDLÍKY...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Přidáme prosátou hladkou mouku, jemnou krupici, máslo, žloutky, špetku soli a vypracujeme hladké těsto, které rozdělíme na 8 dílků. Meruňky omyjeme, rozpálíme, vyndáme pecky a do každé meruňky vložíme marcipán. Na pomoučném válu dílky



těsta rozválíme, do středu dáme meruňku s marcipánem, obalíme ji těstem a ukoulíme knedlík. OSOLENOU VODU uvedeme do varu, vložíme do ní knedlíky a vaříme na mírném ohni asi ¼

hodiny. ZATÍMCO SE KNEDLÍKY vaří, osmažíme na rozpuštěném másle na pánvi strouhanku smíchanou s nastrouhanou citrónovou kůrou a cukrem. Děrovanou naběračkou vařené knedlíky vyndáme, necháme je na sítku okapat a posypeme osmaženou strouhankou.

K MERUŇKOVÝM KNEDLÍKŮM je velice lahodná vanilková omáčka.



Suroviny

1 kg brambor,
100 g marcipánu,
8 meruňek, 3 lžičce sladké
mouky, 1 lžičce jemné
krupice, 1 lžičce másla,
2 žloutky, mouka, sůl

Na posypání

100 g másla, 5 lžič
moučkového cukru,
4 lžičce strouhanky,
1 lžička nastrouhané kůry
z chemicky neošetřeno
citrónu,



Suroviny

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Přidáme prosátou mouku, vejce, špetku soli, důkladně propracujeme a rozdělíme na 16 stejných dílků. Švestky omyjeme, vypeckujeme a do každé vložíme kostku cukru. Na pomoučném válu uděláme z těsta placičky, do středu položíme švestku, obalíme ji těstem a ukoulíme knedlíčky. KNEDLÍKY VLOŽÍME do vroucí osolené vody a pomalu vaříme asi ¼

ZATÍMCO SE ŠVESTKOVÉ knedlíky vaří, rozehřejeme na pánvi máslo a dozlatova na něm osmažíme strouhanku. Uvařené knedlíky vyndáme, necháme na sítku okapat, upravíme je na talíře, posypeme osmaženou strouhankou, vanilinovým cukrem a polijeme máslem. Švestkové knedlíky podáváme se švestkovým kompotem.

ŠVESTKOVÉ KNEDLÍKY...

1 kg brambor, 150 g mouky,
150 g strouhanky,
16 švestek, 16 kostek cukru,
2 vejce, 2 lžičce másla,
vanilinový cukr, mouka, sůl

KROUPOVÉ KNEDLÍČKY...


BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Kroupy umeleme, smícháme s brambory, vejcem, moukou a troškou soli. Z důkladně propracovaného těsta tvarujeme pomoučnými rukama knedlíčky.

VODU OSOLÍME, uvedeme do varu, vložíme do ní knedlíky a vaříme asi 10 minut. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat. PODÁVÁME POSYPANÉ moučkovým cukrem a polité rozehřátým máslem. Vhodnou přílohou je i sladká ovocná omáčka nebo jahodová či malinová povídla.



Suroviny

100 g krup, 500 g brambor,
½ vejce, 80 g mouky,
moučkový cukr na posypání,
máslo, mouka, sůl


 35 min.


Suroviny

100 g jemné krupice, 3 dl mléka,
2 vejce, 3 lžičce bílého
nerafinovaného cukru,
2 lžičce krystalového cukru,
1 lžičce másla, 1 lžička
nastrouhané kůry z chemicky
neochuceného pomeranče, sůl

Příloha

300 g lesních jahod,
300 g malin, 4 lžičce citrónové
šťavy, 3 lžičce moučkového cukru,
2 lžičce malinovic

ZAPEČENÉ KNEDLÍČKY

s lesním ovocem...

BÍLKY ODDĚLÍME od žloutků a ušleháme z nich tuhý sníh. Žloutky umícháme s nastrouhanou pomerančovou kůrou a čtyřmi lžicemi mléka. Zbytek mléka převaříme s cukrem a solí, přidáme prosátou jemnou krupici a za stálého míchání vaříme asi 3 minuty. Odstavíme, necháme trochu vychladnout a smícháme s umíchanými žloutky. Nakonec opatrně vmícháme tuhý sníh z bílků.


OSOLENOU VODU uvedeme do varu a dvěma polévkovými lžicemi namočenými do studené vody tvarujeme knedlíčky, vložíme je do vroucí vody a na velmi mírném ohni vaříme 10 minut. Během vaření je alespoň jednou opatrně otočíme. Děrovanou naběračkou

knedlíčky vyndáme a necháme na sítku okapat. TROUBU PŘEDEHŘEJEME na 200 °C, knedlíčky naskládáme na máslem vymaštěný plech, posypeme hnědým nerafinovaným cukrem a zhruba 5 minut zapékáme.



MALINY A LESNÍ jahody (můžeme samozřejmě použít zabradní jahody nebo ostružiny) očistíme, opláchneme pod tekoucí vodou a necháme okapat. Ovoce smícháme s citrónovou šťávou, malinovicí a cukrem.

NA TALÍŘ DÁME maliny s jahodami a na ně upravíme zapečené knedlíčky. Můžeme ozdobit lístky máty.



 30 min.

KNEDLÍČKY Z LÍSKOVÝCH OŘÍŠKŮ...

LÍSKOVÉ OŘÍŠKY nastrouháme, smícháme s tvarohem, rozpuštěným máslem, ušlehaným vejcem, lžící medu a nastrouhanou citrónovou kůrou. Přidáme prosátou mouku a vypracujeme hladké těsto. Přikryjeme utěrkou a necháme  hodinu odpočívat. **POMOUČNĚNÝMA RUKAMA** tvoříme menší knedlíčky, vložíme je do osolené vroucí vody a na mírném ohni  25 minut pomalu vaříme. Děrovanou naběračkou knedlíčky vyndáme a necháme na sítku okapat. **PROSÁTOU STROUHANKU** smícháme s nastrouhanými lískovými oříšky a medem. Na pánvi rozpustíme máslo a strouhanku s oříšky dozlatova osmažíme. Knedlíčky obalíme ve strouhance a posypeme moučkovým

cukrem. Podle chuti polijeme rozpuštěným máslem.

PODÁVÁME s uvařenými sušenými švestkami a skořicí.



Suroviny

250 g tvarohu, 100 g lískových oříšků, 80 g mouky, 2 lžice másla, 1 vejce, 1 lžice medu, 1 lžička nastrouhané kůry z chemicky neošetřené citrónu, mletá skořice, sůl


Na obalení

100 g strouhanky, 50 g lískových oříšků, 50 g másla, 2 lžice medu, moučkový cukr na posypání, máslo na politi





 30 min.

 25 min.

 30 min.

JAHELNÉ KNEDLÍKY...



Suroviny

200g jáhel, 1/4 l mléka,
2 lžičky másla, 1 vejce,
1 lžička mleté skořice,
moučkový cukr na posypání,
sůl

JAHELNÉ KNEDLÍKY podáváme posypané moučkovým cukrem a mletou skořicí. Můžeme je ještě polít rozpuštěným máslem. Tyto knedlíky lze podávat rovněž s ovocným pyré.



JÁHLY PROPLÁCHNEME, necháme okapat a uvaříme v trochu osoleném mléku. Když jáhly vychladnou, přidáme rozšlehané vejce, rozpuštěné máslo a důkladně propracujeme.

MOKRÝMA RUKAMA tvarujeme asi pěticentimetrové knedlíky, které vložíme do osolené vroucí vody a na mírném ohni vaříme asi 6 až 8 minut. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat.



Suroviny

1 kg hladké mouky,
250g rozinek, 30g kvasnic,
150g krystalového cukru,
125g másla, 3/8 l mléka,
1 vejce, 2 lžičky nastroubané
kůry z chemicky neošetřené
citrónu, mouka, sůl

HAMBURSKÝ KNEDLÍK...

ROZINKY OPEREME a namočíme do vlažné vody. Kvasnice rozdrobíme a smícháme s lžicí cukru a troškou mléka. Potom je rozmícháme v polovině vlažného mléka, nalijeme do středu prosáté mouky a vypracujeme hladké těsto. Přikryté uložíme na teplé místo a po čtvrt hodině přidáme ještě zbytek cukru, máslo vejce a špetku soli. Důkladně propracujeme a opět dáme na půl hodiny vykynout na teplé místo.

NAKONEC DO TĚSTA zapracujeme scezené, důkladně okapané rozinky a nastroubanou citrónovou

kůru. Na pomoučeném válu vytvarujeme podlouhlý knedlík, položíme ho na vymaštěný plech a necháme ještě 15 minut kynout.

TROUBU PŘEDEHŘEJEME na 180 °C, plech vložíme do trouby a pečeme asi 70 minut. Knedlík vyndáme, propíchneme vidličkou a nakrájíme na centimetr široká kolečka. Podáváme politý rozpuštěným máslem.

KARLOVARSKÉ KNEDLÍKY...



Suroviny

250g mouky, 150g másla,
10g kvasnic, 150g třechšňové
zavařeniny, 2 vejce,
2 lžičky smetany,
1 lžička krystalového cukru,
1 lžička nastroubané kůry,
z chemicky neošetřené
citrónu, 100g mandlí,
olej na potřetí plechu,
moučkový cukr na posypání,
sůl



V teple je necháme ještě asi 20 minut kynout. **KNEDLÍKY KLADEME** na pomaštěný plech a vložíme je do trouby předehřáté na 180 °C. Z bílků a moučkového cukru ušleháme tuhý sníh. Mandle vložíme do vařící vody, ochladíme, oloupeme a nasekáme nadrobno. Po deseti minutách knedlíky z trouby vyndáme, rozetřeme na ně ušlehané bílky a posypeme mandlemi. Vsuneme zpět do trouby a zapékáme ještě asi 10 minut.





Suroviny

1 kg brambor, 125 g hrubé mouky, 100 g marcipánu, 12 sušených švestek, 1 žloutek, 2 lžiče máku, 1 lžiče másla, 1 lžiče moučkového cukru, špetka mleté skořice, sůl

Omáčka

300 ml mléka, 100 g strouhanky, 3 žloutky, 2 lžiče krystalového cukru, 1 lusk vanilky, sůl

Příloha

100 g strouhanky, 30 g másla, 1 až 2 lžiče moučkového cukru, 1 lžička nastrované kůry z chemicky neošetřené citrónu



50 min.



MARCIPÁNOVÉ KNEDLÍČKY s vanilkovou omáčkou...

BRAMBORY OPEREME, uvaříme ve slupce, zchladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě horké rozmačkáme nebo prolisujeme. Mák umeleme a promícháme s máslem, moukou, prosátou strouhankou, žloutky a špetkou soli. Sušené švestky vypeckujeme a naplníme je směsí marcipánu, moučkového cukru a mleté skořice. Bramborové těsto rozdělíme na dvanáct částí, pomoučněnými rukama vytvoříme placky, na každou položíme po naplněné švestce a na pomoučněné pracovní desce ukoulíme knedlíky.

OSOLENOU VODU uvedeme do varu, vložíme švestkové knedlíky a na mírném ohni vaříme $\frac{1}{4}$ čtvrt hodiny. Děrovanou naběračkou knedlíky vyndáme a necháme na sítku okapat.

ZATÍMCO SE KNEDLÍKY vaří, ušleháme žloutky s cukrem, zalijeme mlékem, přidáme rozřiznutý

vanilkový lusk, špetku soli, promícháme a $\frac{1}{2}$ chvíli povaříme. Na pánvi rozpustíme máslo a osmažíme na něm prosátou strouhanku, přimícháme nastrovanou citrónovou kůru a cukr.

KNEDLÍKY UPRAVÍME na talíře, posypeme osmaženou strouhankou a podle chuti pocukrujeme. Podáváme s vanilkovou omáčkou.





Suroviny

120 g bílého chleba bez kůrky, 150 g máku, 50 g medu, 2,5 dl mléka, 60 g másla (6 lžic), 2 žloutky, 1 vejce, 1 navimlé jablko, 5 lžic strouhanky, 2 lžice vanilového cukru, 1 lžice mleté skořice, 1 lžička nastrouhané kůry z chemicky neočištěného citrónu, 1 lžice oleje



Svařené víno

7,5 dl suchého červeného vína, 100 g krystalového cukru, 3 lžice pomerančové šťávy, 1 kousek skořice, 5 hřebíčků

MAKOVÉ KNEDLÍČKY

vařené ve víně...

MLÉKO SVAŘÍME v hrnci s medem a vanilovým cukrem. Mák umelíme a vmícháme od mléka. Za neustálého míchání vaříme, dokud se hmota nezačne odlepovat od hrnce. Odstavíme, přendáme do mísy a na půl hodiny uložíme na chladné místo. Jablko oloupeme, rozkrojíme na čtvrtky, odstraníme jádřince, nastrouháme na hrubém struhadle a přimícháme k máku. Máslo utřeme s mletou skořicí, nastrouhanou citrónovou kůrou, špetkou soli a také přidáme k máku. Stejně tak ušlehané žloutky s vejcem. Nakonec vmícháme starší chléb bez kůrky nakrájený na kostky. Mísu přikryjeme utěrkou a dáme na 1 hodinu do chladničky odpočinout.

ČERVENÉ VÍNO svaříme s kouskem skořice, krystalovým cukrem, hřebíčky a pomerančovou šťávou. Makovou hmotu vyndáme z chladničky a mokry-

ma rukama tvarujeme knedlíčky, vložíme je do vína a vaříme asi 12 minut. Děrovanou naběračkou knedlíky opatrně vyndáme a necháme na sítku okapat. Na pánvi osmažíme na rozehřátém oleji strouhanku. Knedlíky v ní důkladně obalíme.

MAKOVÉ KNEDLÍKY podáváme s jablečným kompotem nebo uvařenými křížalami.

TYTO KNEDLÍKY se skutečně musí vařit ve víně. Byla by škoda tak vzácnou tekutinu dále nevyužít. Víno necháme vychladnout, scedíme, přidáme 150 g krystalového cukru, 6 žloutků a ve vodní lázni ho vyšleháme do pěny. Podáváme ji spolu s uvařenými makovými knedlíky.



 35 min.



Suroviny


60 g vánočky,
160 g tvarohu, 50 g hladké
mouky, 1 lžička jemné
krupice, 1 vejce, 3 lžičky
másla, 3 lžičky vanilínového
cukru, 1 lžička nasekané
kúry z cibulky neošetřeného
citrónu, sůl


Omáčka

80 g máku, 2,5 dl mléka,
1/16 l smetany na šlehaní,
60 g moučkového cukru,
1 lžička rumu


VÁNOČKOVÉ KNEDLÍKY

s makovou omáčkou...

VÁNOČKU nakrájíme na kostky a v ohřáté troubě na plechu usušíme. Máslo, vanilínový cukr, nastrouhanou citrónovou kůru a trošku soli utřeme do pěny. Přidáme tvaroh, prosátou jemnou krupici, hladkou mouku a prosušené kostky vánočky a důkladně propracujeme. Přikryjeme utěrkou a necháme  půl hodiny odpočívat při pokojové teplotě.

MOKRÝMA RUKAMA vytvarujeme knedlíčky, vložíme je do osolené vroucí vody a na mírném ohni pomalu vaříme asi  20 minut. Děrovanou naběračkou je vyndáme a necháme na sítku okapat.

ZATÍMCO SE KNEDLÍKY vaří, připravíme makovou omáčku. Mák umeleme, vmícháme s moučkovým cukrem do vařícího mléka a po-

malu vaříme asi  10 minut. Nakonec přidáme šlehačku a rum. Prohřejeme a odstavíme. **VÁNOČKOVÉ KNEDLÍKY** podáváme s makovou omáčkou.



KNEDLÍKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ




 45 min.

KAŠTANOVÉ KNEDLÍKY

s vinnou pěnou...

BRAMBORY opereme, uvaříme ve slupce, zchladíme tekoucí vodou, oloupeme a teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Z brambor, prosáté hladké mouky, jemné krupice, žloutků, másla a soli vypracujeme hladké a vláčné těsto. KAŠTANY NAŘÍZNEME na horní oblé části, uvaříme ve vodě, očistíme a propasírujeme. Samozřejmě můžeme použít i polotovary. Kaštiny smícháme s rumem a krystalovým cukrem. Z hmoty vytvoříme mokřýma rukama malé kuličky a uložíme je do chladu. Z PŘIPRAVENÉHO TĚSTA uděláme na pomoučeném válu váleček, nakrájíme ho na stejné kousky, z každého vytvoříme placičku, do středu dáme kaštanovou kuličku, obalíme ji těstem a ukoulíme knedlíky.

KNEDLÍKY VLOŽÍME do osolené vroucí vody a na mírném ohni pomalu vaříme asi  12 minut. Děrovanou naběračkou vyndáme a necháme na sítku okapat.

NA PÁNVI na rozehřátém oleji opražíme mleté lískové oříšky. Odstavíme a knedlíky v nich důkladně obalíme.

VÍNO, KRYSTALOVÝ cukr, vejce a žloutky ušleháme ve vodní lázni.

KNEDLÍKY S KAŠTANOVOU náplní posypeme podle chuti moučkovým cukrem a podáváme s vinnou pěnou.




Suroviny

700g brambor,
250g kaštanového pyří,
150g hladké mouky,
70g jemné krupice,
3 žloutky, 2 lžice
krystalového cukru,
2 lžice rumu, 1 lžice oleje,
100g lískových oříšků,
mouka, moučkový cukr

Vinná pěna

3 dl suchého bílého vína,
100g krystalového cukru,
1 vejce, 3 žloutky



 25 min.



Suroviny

5 dl sladké smetany,
3 dl plnotučného mléka,
7 listků želatiny,
4 lžičce citrónové šťávy,
2 lžičce moučkového cukru,
1 lžička nastrohané kůry
z rbeničky neošetřeného citrónu,
špetka soli

Omáčka z lesního ovoce

750 g směsi lesních plodů
(maliny, ostružiny, borůvky,
jahody), 1,5 dl červeného vína,
4 lžičce citrónové šťávy,
2 lžičce moučkového cukru

STUDENÉ MLÉČNÉ KNEDLÍČKY s lesním ovocem...

ŽELATINU NECHÁME ve studené vodě změkhnout. Mléko smícháme s nastrohanou citrónovou kůrou, citrónovou šťávou, moučkovým cukrem a špetkou soli. Želatínu rozpustíme na mírném ohni a smícháme ji s plnotučným mlékem. Odstavíme a když hmota začne houstnout, vmícháme do ní sladkou smetanu a uložíme do chladničky. MALINY, OSTRUŽINY, borůvky, jahody očistíme, propláchneme pod studenou vodou a necháme okapat. Můžeme použít jakékoli čerstvé i mražené lesní plody. Červené víno smícháme s nastrohanou citrónovou kůrou, moučkovým cukrem a citrónovou šťávou. Nalijeme na lesní plody a necháme odstát, aby se chutě spojily.

DVĚMA LŽIČKAMI namočenými do studené vody tvarujeme z vychladlé hmoty knedlíčky, upravíme je na talíře a zalijeme omáčkou z lesních plodů.



KNEDLÍČKY NA TISÍC ZPŮSOBŮ



 15 min.

ZMRZLINOVÉ KNEDLÍKY...



Suroviny

500 g vanilkové zmrzliny,
100 g malinové zavařeniny,
100 g vlašských ořechů,
100 g krystalového cukru,
moučkový cukr na posypání

Malinová omáčka

300 g malin,
100 g krystalového cukru,
1/8 červeného vína,
4 cl malinového likéru

NA PÁNVI ZKARAMELIZUJEME cukr, přidáme nastrohané vlašské ořechy a po chvíli odstavíme. Karamel necháme vychladnout, vyklopíme z pánve, rozbijeme na drobné kousky a dáme na hluboký talíř.

NA TALÍŘ POSADÍME kopeček zmrzliny, uprostřed uděláme důlek a do něj dáme lžičku malinové zavařeniny. Další kopeček zmrzliny položíme na předechozí tak, aby vznikla kulička podobná knedlíku. Rychle obalíme v karamelové drti a hned vložíme do mrazničky. Zmrzlinové knedlíky podáváme na dezertních talířcích posypané moučkovým cukrem.

VELICE LAHODNÁ je k zmrzlinovým knedlíkům horká malinová omáčka.

MALINY PROPLÁCHNEME pod tekoucí vodou, necháme okapat. Asi třetinu z nich oddělíme a zbytek rozmačkáme s krystalovým cukrem, ochutíme červeným vínem, malinovým likérem a povaříme. Rozmixujeme, přidáme maliny, které jsem dali stranou a zmrzlinové knedlíky polijeme.



KNEDLÍKY DO POLÉVKY



- 10 Knedlíčky z míchaného masa v polévce se zeleninou
- 11 Sýrové knedlíčky
- 12 Játrové knedlíčky
- 13 Masové knedlíčky s parmezánem a makarony
- 15 Zelné knedlíčky
- 15 Knedlíčky z červené řepy v masovém vývaru
- 15 Knedlíčky z ovesných vloček
- 16 Knedlíčky z hovězího masa v zeleninové polévce
- 17 Knedlíčky ze skopového masa v perské polévce
- 18 Obalované játrové knedlíčky
- 19 Knedlíčky z vepřového masa
- 21 Macesové knedlíčky
- 21 Drážďanské knedlíčky do polévky
- 21 Krupicové knedlíčky
- 23 Mandlové knedlíčky
- 23 Knedlíčky z tmavého chleba
- 23 Knedlíčky z odpalovaného těsta
- 24 Knedlíčky z krůtích jater s bylinkami
- 25 Svatební polévka ze severního Německa s hrníčkovým knedlíčkem
- 26 Knedlíčky s mletým masem a slaninou
- 27 Slaninové knedlíčky z jemné krupice
- 29 Bramborové knedlíčky se slaninou
- 29 Knedlíčky v barevné fazolové polévce
- 29 Kukuřičné knedlíčky s brynzou
- 30 Smažené slaninové knedlíčky
- 31 Knedlíčky v zabijačkové polévce
- 32 Krevetové knedlíčky
- 33 Korejské knedlíčky v masové polévce
- 35 Knedlíčky z ovesných vloček s uzeným masem
- 35 Sněhové knedlíčky ve vinné polévce

- 35 Morkové knedlíčky
- 36 Knedlíčky z telecího masa v polévce z kostí
- 37 Knedlíčky v šípkové polévce z Harcu
- 38 Česnekové knedlíčky s kmínovou polévkou
- 39 Pěnové knedlíčky v pивní polévce
- 41 Jablkové knedlíčky
- 41 Smažené tvarohové knedlíčky
- 41 Macesové knedlíčky II

KNEDLÍKY JAKO HLAVNÍ JÍDLO



KNEDLÍKY Z HOVĚZÍHO MASA

- 45 Masové knedlíčky v omáčce z kořenové zeleniny
- 45 Knedlíky s kreolskou omáčkou
- 46 Turecké masové knedlíčky
- 47 Indický kebab
- 48 Knedlíčky z vařeného hovězího masa
- 49 Masové knedlíčky podle Lindströma
- 50 Masové knedlíčky po orientálsku
- 51 Japonské knedlíčky se sezamem
- 52 Knedlíčky s kyselými brambory
- 53 Masové knedlíčky se sýrem a jablky
- 54 Havanské knedlíčky
- 55 Japonské masové knedlíčky
- 56 Mexické knedlíčky se sušenými švestkami
- 57 Thajské knedlíčky Panamy
- 58 Masové knedlíčky v křenové omáčce
- 59 Zapečené masové knedlíčky

KNEDLÍKY Z TELECÍHO MASA

- 61 Masové knedlíčky s fazolemi
- 61 Telecí knedlíčky
- 61 Polpety z telecího masa.
- 62 Francouzské knedlíčky v houbové omáčce
- 63 Masové knedlíčky se zeleninou ve smetanové omáčce
- 64 Vratislavské knedlíčky
- 65 Knedlíčky z telecího masa s baklažány

KNEDLÍKY Z VEPŘOVÉHO MASA

- 67 Masové knedlíčky se špagetami
- 67 Indonéské hrnečkové knedlíčky
- 67 Masové knedlíčky s ovesnými vločkami
- 68 Byšické šišky
- 69 Knedlíčky na cibulce
- 70 Valašské šišky
- 71 Křupavé kofty
- 72 Tyrolské knedlíčky
- 73 Klosterneuburské knedlíčky

KNEDLÍKY Z RŮZNÝCH DRUHŮ MASA

- 75 Knedlíčky s mozzarellou
- 75 Masové knedlíčky se zázvorem
- 75 Sekaná z mletého masa
- 76 Cibulové frikadelky
- 77 Citrónové frikadelky
- 79 Masové knedlíčky s chřestovým salátem
- 79 Masové knedlíčky v rajske omáčce
- 80 Masové knedlíčky v kari omáčce
- 81 Knedlíky s chřestem
- 83 Masové knedlíčky v rýžovém věnci
- 83 Knedlíčky s uzeným jazykem
- 84 Sezamové knedlíčky s bylinkovým dipem
- 85 Knedličkové špízy v ohnivě omáčce
- 87 Juvarlaka – masové knedlíčky s rýží
- 87 Indonéské masové knedlíčky
- 87 Selská pochoutka

- 88 Masové knedlíčky v zeleninové omáčce s vínem
 89 Královecké klopsy
 91 Řecké knedlíčky se skořicí ve vinné omáčce
 91 Ruské knedlíky s bešamelem
 91 Knedlíky fiakr
 92 Holandská hnízda
 93 Masové knedlíky s černým kořenem
 95 Kořeněné knedlíky
 95 Aténské knedlíky s piniovými oříšky
 95 Skotské masové knedlíky
 96 Istrijský polpeton
 97 Bretaňské crêpinettes
 99 Kubbe – arabské knedlíčky

KNEDLÍKY Z DRŮBEŽÍHO MASA

- 101 Červené knedlíky s paprikovou omáčkou
 101 Krůtí knedlíčky s ananasovou omáčkou
 102 Kuřecí knedlíčky s mandlemi
 103 Knedlíky z važené slepice
 104 Krůtí knedlíčky v rajské omáčce
 105 Židovské knedlíky s drůbežími játry

KNEDLÍKY ZE SKOPOVÉHO A JEHNĚČÍHO MASA

- 107 Masové knedlíčky s čočkou
 107 Kjuftety s rýží
 107 Knedlíčky ze skopového masa na rožni
 109 Pikantní indické kofty
 109 Řecké masové knedlíčky
 109 Rodopské knedlíčky ze skopového masa
 111 Kofty v mléce
 111 Řecké keftedy v citrónové omáčce

KNEDLÍKY ZE ZVĚŘINY

- 113 Knedlíky z divočáka v šípkové omáčce
 113 Knedlík z králíka

- 114 Knedlíky ze zvěřiny s liškami
 115 Knedlíčky ze zaječího masa
 116 Masové knedlíčky po myslivecku
 117 Knedlíčky ze srnčího masa v brusinkové omáčce

KNEDLÍKY Z MASNÝCH VÝROBKŮ

- 119 Berlínské knedlíky
 119 Hornorakouské knedlíky
 119 Zavinuté knedlíky
 120 Tylžské knedlíky
 121 Dolnorakouské knedlíky I
 122 Krupicové knedlíky se slaninou
 123 Salámové knedlíky
 125 Knedlíky s kysaným zelím
 125 Černé knedlíky
 125 Slaninové knedlíky se zelím na víně
 126 Italské knedlíky se sýrovou omáčkou
 127 Šunkové knedlíky s bylinkovou omáčkou
 129 Gemerské knedlíčky se škvarky
 129 Revúcké knedlíčky
 129 Tvarohové knedlíčky s jelítkem
 130 Bavorské knedlíky s jelítkem
 131 Šunkové knedlíky s pórem

KNEDLÍKY Z RYB

- 133 Křupavé rybí knedlíčky
 133 Rybí knedlíky se sýrem
 133 Rybí knedlíky s cibulí
 135 Anglické rybí knedlíky
 135 Egypťské rybí knedlíky
 135 Italské rybí knedlíky
 136 Rybí knedlíčky s krevetovou omáčkou
 137 Čínské rybí knedlíčky s celerem
 139 Obalované rybí knedlíky
 139 Knedlíky z kapra
 139 Knedlíky z pečené ryby
 141 Rybí knedlíčky s ovesnými vločkami
 141 Knedlíky z tresky v pivním těstíčku
 141 Indické rybí knedlíky

KNEDLÍKY ZE ZELENINY

- 143 Špenátové knedlíky
 143 Zelné knedlíky s ovesnými vločkami
 143 Knedlíky z jarní zeleniny
 144 Brokolicové knedlíky
 145 Vídeňské pórkové knedlíky
 147 Mrkvové knedlíky
 147 Kapustové knedlíčky s ovesnými vločkami
 147 Paprikové knedlíky
 148 Knedlíky s cuketou a kysaným zelím
 149 Zelné knedlíky ve vinné omáčce
 151 Bramborové knedlíky se špenátem a šalvějovým máslem
 151 Špenátové knedlíky v lososové omáčce s chřestem
 152 Kašmírské fazolové knedlíčky
 153 Květákové knedlíčky s krémem z tofu
 155 Pikantní špenátové knedlíky
 155 Mangoldové knedlíky

SÝROVÉ KNEDLÍKY

- 157 Smažené sýrové knedlíky
 157 Knedlíky s nivou
 157 Rýžové knedlíky s mozzarellou
 158 Sýrové knedlíky s boloňskou omáčkou
 159 Fritované knedlíky s ovčím sýrem
 161 Tyrolské sýrové knedlíky
 161 Brynzové knedlíky
 161 Sýrové knedlíky s mandlemi

HOUBOVÉ KNEDLÍKY

- 163 Knedlíčky z ovesných vloček se sušenými houbami
 163 České houbové knedlíky
 163 Jahelné knedlíky se sušenými houbami
 164 Knedlíky se sušenými hříbky
 165 Knedlíky se žampiony
 166 Knedlíky s liškami
 167 Houbové knedlíky s přílohou z fazolek
 168 Litevské knedlíky
 169 Ukrajinské knedlíky

KNEDLÍKY BEZ MASA

- 171 Anglické knedlíky
- 171 Saské knedlíčky v cibulové omáčce
- 171 Houskové knedlíky s petrželovou omáčkou
- 172 Římské knedlíky se špenátovou omáčkou
- 173 Anhaltské knedlíky s kapustou
- 175 Fritované knedlíky v křenové omáčce
- 175 Macesové knedlíčky s tvarohem
- 175 Knedlíky s šalvějovým máslem
- 177 Kroupové knedlíky
- 177 Bramborové knedlíky s rajskou omáčkou
- 177 Jahelné knedlíčky v zeleninové omáčce
- 178 Knedlíky s jalovcovou omáčkou
- 179 Sezamové knedlíky s bylinkovým tvarohem
- 181 Knedlíky s pestem
- 181 Zelené knedlíčky
- 181 Zapékané rýžové knedlíky

KNEDLÍKY JAKO PŘÍLOHA



- 185 Prešpurské knedlíky
- 185 Maďarské houskové knedlíčky s čabajkou
- 185 Goralské knedlíčky
- 186 Knedlíky se sušenými hříbkami
- 187 Pikantní knedlíky s ovesnými vločkami
- 189 Dolnorakouské knedlíky
- 189 Durynské knedlíky
- 189 Knedlíky líné ženské
- 191 Hrníčkové knedlíky
- 191 Vatové knedlíky
- 191 Halířové knedlíky

- 192 Fojtské knedlíky
- 193 Pikantní knedlíky se sušenými švestkami
- 195 Sezamové knedlíky
- 195 Krupicové knedlíky
- 195 Klasické bramborové knedlíky
- 196 Zelné knedlíky
- 197 České knedlíky
- 199 Rolky z nudlového těsta
- 199 Bavlněné knedlíky
- 199 Knedlíky zapečené v srnčím hřbetu
- 201 Knedlík vařený v ubrousku
- 201 Moučné knedlíky
- 201 Houskové knedlíky
- 202 Ivanské knedlíky
- 203 Zapečené knedlíčky s koprem
- 205 Hlívové knedlíky
- 205 Knedlíky s lanýži
- 205 Knedlíky s křenem

- 224 Čokoládové knedlíky
- 225 Jablkové a malinové knedlíky
- 227 Meruňkové knedlíky
- 227 Švestkové knedlíky
- 227 Kroupové knedlíčky
- 228 Zapečené knedlíčky s lesním ovocem
- 229 Knedlíčky z lískových oříšků
- 231 Jahelné knedlíky
- 231 Hamburské knedlíky
- 231 Karlovarské knedlíky
- 232 Marcipánové knedlíčky s vanilkovou omáčkou
- 233 Makové knedlíčky vařené ve víně
- 234 Vánočkové knedlíky s malinovou omáčkou
- 235 Kaštanové knedlíky s tvarohem
- 236 Studené mléčné knedlíčky s lesním ovocem
- 237 Zmrzlinové knedlíky

SLADKÉ KNEDLÍKY



- 208 Tvarohové knedlíky s meruňkami
- 209 Švestkové knedlíky s tvarohem
- 211 Anhaltské švestkové knedlíky
- 211 Anhaltské meruňkové knedlíčky
- 212 Třešňové knedlíčky
- 213 Jablkové knedlíky s malinami
- 215 Kynuté knedlíky
- 215 Knedlíky s brusinkami
- 217 Knedlíky s jahodami
- 217 Knedlíky s kiwi
- 219 Tvarohové knedlíky
- 219 Bramborové knedlíky v županu
- 219 Tvarohové knedlíky s višňovou omáčkou
- 219 Kremslach
- 221 Mléčné knedlíky ve vinné omáčce
- 223 Knedlíky s borůvkami
- 223 Jahelné hrnečkové knedlíky
- 223 Banánové knedlíky a pyré z kiwi