Recept na špekové knedlíky

https://www.varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/recept-na-spekove-knedliky.html

V české kuchyni je mnoho variant knedlíků. Špekové knedlíky mezi nimi nesmějí chybět. Jsou báječný partner kysaného zelí, špenátu, pečených mas, gulášů. Někde je tradice dát jeden špekový knedlík do polévky. Špekové knedlíky s vajíčky jsou pochoutka. Špekové knedlíky budou v tomto receptu hrát hlavní roli.

Na přípravu 14 kusů špekových knedlíků budeme potřebovat tyto suroviny

- 420 g na kostičky nakrájených starších rohlíků, nejlépe 1-2 dny starých (cca 7-10 rohlíků podle jejich váhy)
- 100 g anglické slaniny (nebo uzeného)
- 50 g špeku
- 3 vejce
- 60 g hrubé mouky
- 2 dl mléka
- 1 větší cibuli
- 1 lžíci sádla
- na dochucení mletý pepř, sůl
- lze přidat nasekanou zelenou petrželovou nať nebo pažitku

Postup přípravy špekových knedlíků

Rohlíky nakrájíme na kostičky a necháme je na plechu oschnout. Plech s rozloženými kostičkami rohlíků vložím do trouby, kterou zapnu na 50 °C a za půl hodiny je hotovo. Nebo si je nakrájím den předem a do rána kostičky krásně oschnou.

Do kastrůlku dáme lžíci sádla, špek nakrájený na kostičky a nakrájenou cibuli na jemno.Vše smažíme, za občasného zamíchání, minimálně 15-20 minut.

Oschlé kostičky rohlíků přendáme do mísy a pokropíme je polovinou připraveného mléka.

V samostatné misce smícháme druhou polovinu mléka s vejci a za stálého promíchávání přidáváme mouku. Těsto osolíme a opepříme a přidáme k připraveným rohlíkům.

Anglickou slaninu nebo uzené maso nakrájíme na drobné kostičky a přidáme je společně s usmaženou cibulí do mísy.

Na závěr do těsta přidáme nasekanou petrželovou nať a vypracujeme těsto. Nejlépe to jde rukou.

RADA: Těsto necháme asi 20 minut odpočívat.

Z těsta vytvarujeme kulaté knedlíky (cca o průměru 4 - 5 cm) a rozložíme si je na tác nebo velký talíř. Vložíme je do vroucí osolené vody. Vaříme je cca 15 minut, když vyplavou, jsou vařené. Knedlíky po vyjmutí propíchneme vidličkou.

Já je vařím v páře přesně 20 minut a mám s tím dobré zkušenosti.

Do velkého kastrolu naliju ½ litru vody, na dno položím napařovaček a nechám vodu přivést k varu. Na napařovací plochu se vejde přesně 7 knedlíků.

Kastrol přikryju poklicí a bez jakékoli kontroly je za 20 minut vyndavám a samozřejmě také propíchnu vidličkou, aby z nich odešla pára a nesrazily se.

K segedínskému guláši nebo tynstovanému (dušenému) zelí jsou naprosto dokonalé.

Věřte, nevěřte, ale tyhle špekové knedlíky jsou tak lahodné, že je můžete jíst i samotné.

Pokud budete mít chuť, a chcete některý pokrm vylepšit, vyzkoušejte recept na pikantní špekové knedlíky vařené v páře, které servíruji například ke klasické houbové omáčce.