Knedlíčky z pivního sýra

https://www.varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/knedlicky-z-pivniho-syra.html

Knedlíčky z pivního sýra jsou chuťově velmi výrazné. S vývarem utvoří jedinečnou polévku. Lze je podávat samotné, jako předkrm s nějakým, vámi oblíbením dresinkem. Zkuste si je představit jako lehkou večeři se zeleninovým salátem a sklenkou bílého vína. Rozhodně vás nezklamou.

Já jsem tentokrát spojila knedlíčky z pivního sýra se silným vývarem a podávala ji o velikonočním pondělí k obědu.

Na přípravu 16 ks knedlíčků z pivního sýra budeme potřebovat

Na polévku

- 1 litr silného vývaru
- 1 menší mrkev
- Plátek celeru asi 0,5 cm silný
- Pažitka na dozdobení polévky

Na knedlíčky

- 200 g pivního sýra
- 2 rohlíky
- 1 polévkovou lžíci mléka
- 1 menší vejce
- 10 g hladké mouky (1 polévková lžíce)
- 1 dl řepkového oleje
- Lžička nasekané petrželky
- Sůl
- Pepř
- Trochu pálivé papriky (nemusí být)
- Pánev na smažení

Postup přípravy knedlíčků z pivního sýra

Aby se nám pivní sýr dobře krájel, musí být vychlazený. Doporučuji ho vložit na hodinu do mrazáku.

Mrkev a celer oloupeme a nakrájíme na tenké nudličky. Vložíme je do vývaru a necháme povařit 15 minut.

Rohlíky nakrájíme na opravdu malé kostičky. Pokapeme je mlékem, přidáme trochu soli a pepře a jedno rozklepnuté vajíčko. Vše promícháme.

Sýr vyndáme z mrazáku a nakrájíme na malé kostičky a přidáme do misky s rohlíky. Přisypeme nasekanou petrželku a mouku. Rukou vše jemně spojíme v těsto.

Navlhčenýma rukama vytvoříme přibližně 16 knedlíčků o průměru 3-4 cm.

Na pánvi rozpálíme olej a knedlíčky v něm opečeme do zlatova ze všech stran.

Při smažení sýr z knedlíčků nevytéká a na povrchu vytvoří křupavou krustu.

Vývar s kořenovou zeleninou nalijeme do talířů, přidáme křupavé knedlíčky z pivního těsta a vše posypeme nasekanou pažitkou.

Kdo chce, může ještě přidat trochu čerstvě umletého pepře.

Kdo nechce polévku, může jednotlivé knedlíčky napíchnout na slámku, společně s olivou nebo cherry rajčetem. Přidejte i pár listů zeleného salátu a podávejte jako předkrm nebo malé občerstvení k vínu.

Chutím a fantazii se zde meze nekladou.

Až knedlíčky vyzkoušíte, napište mi, jak vám chutnaly.