Pikantní špekové knedlíky vařené v páře

https://www.varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/pikantni-spekove-knedliky-varene-v-pare.html

Říkáte, že špekové knedlíky nejsou nic pro vás. Že jejich příprava je zdlouhavá, že jsou velmi kalorické. To je ale jeden velký mýtus. Zkuste vyzkoušet moje pikantní špekové knedlíky a budete překvapeni, jak výborně chutnají.

Na přípravu 14 kusů knedlíků budeme potřebovat

- 420 g na kostičky nakrájených starších rohlíků, nejlépe 1-2 dny starých (cca 7-10 rohlíků podle jejich váhy)
- 150 g strouhanky
- 100 g paprikového špeku (s pikantní paprikou)
- 1 lžíci sádla (vrchem)
- 1 velkou cibuli
- 80 g hrubé mouky
- 3 vejce
- 2 dl vlažné vody
- Na dochucení mletý černý pepř a sůl
- Malá kytička čerstvé petrželky
- Větší kastrol a napařovák na potraviny

Postup přípravy pikantních špekových knedlíků

Tvrdé rohlíky nakrájíme na kostičky. Při krájení by se měly rohlíky rozpadat. Přendáme je do mísy na zadělávání a polijeme je dvěma deci vlažné vody. Necháme chvíli odstát.

Do kastrůlku vložíme sádlo a cibuli nakrájenou na malé kostičky. Smažíme přibližně 5 minut.

Cibule nesmí zhnědnout.

K osmažené cibulce přidáme nakrájený paprikový špek na malé kostičky. Pokud není špek obalený ostrou paprikou, přidáme na špičku nože mletou pálivou papriku. Společně smažíme, za občasného promíchání, dalších 5 minut. Pak kastrůlek odstavíme ze zdroje tepla a necháme lehce vychladnout.

Navlhčené rohlíky promícháme a přisypeme k nim odváženou hrubou mouku a strouhanku. Vajíčka rozšleháme a přelijeme je do mísy k rohlíkům. Těsto osolíme a opepříme.

Na úplný závěr přidáme nasekanou petrželku a částečně vychlazený obsah kastrůlku s cibulkou a špekem. Osmažený paprikový špek nám těsto obarví do lehce oranžové barvy.

Ze všech surovin v míse vypracujeme těsto. Já to dělám zásadně rukama.

Do velkého kastrolu nalijeme půl litru vody, na dno postavíme napařovák a necháme zakryté přivést k varu.

Hladina vody v hrnci nesmí dosahovat dna napařováku.

Než voda pod napařováčkem začne vřít, připravíme si polovinu knedlíků. Navlhčenýma rukama z knedlíkového těsta vytvoříme 7 knedlíků o průměrné velikosti 5-6 cm.

Vytvarované knedlíky rozložíme na dno napařováčku, kastrol pokryjeme poklicí. Bez jakékoli kontroly je necháme 20 minut vařit nad párou.

Uvařené knedlíky ihned po vyjmutí z hrnce propíchneme vidličkou, aby z nich odešla pára a nesrazily se.

Ze zbytku syrového těsta uděláme dalších 7 knedlíků a celý proces opakujeme ještě jednou. Před druhým vařením knedlíků nezapomeneme pod napařováček nalít dalších půl litru vody

Knedlíky mají krásnou barvu a mimořádnou chuť. Jsou výborné k houbové omáčce nebo do polévky, připravené z masového vývaru.

Pikantní špekové knedlíky jsou variací na klasické špekové knedlíky, které jste podle mého receptu určitě už vařily.