Krupicové knedlíčky do polévky z odpalovaného těsta, s masem a šalvějí

https://www.varimesmarcelou.cz/zavarky-do-polevky/krupicove-knedlicky-do-polevky-z-odpalovaneho-testa-s-masem-a-salveji.html

Každou polévku, kde jsou knedlíčky, s velkou chutí sním. Moje krupicové knedlíčky jsou připravené z odpalovaného těsta. Jsou navoněné šalvějí a muškátovým oříškem a pro zvýraznění chuti přidávám hovězí maso. Ale můžete ho nahradit i kvalitní šunkou.

Na přípravu 30 knedlíčků o průměru 2,5 cm budeme potřebovat

Na těsto

- 120 g dětské krupičky
- 250 ml mléka
- 25 g másla
- ½ kávové lžičky mletého muškátového oříšku
- 1 čajovou lžičku soli (vrchem)

Na dokončení

- 1 vejce
- 60 g vařeného hovězího masa (měla jsem maso ze žebra)
- 7 čerstvých šalvějových listů
- 1-2 špetky soli
- Elektrický sekáček

Postup přípravy krupicových knedlíčků

Nejprve si připravíme všechny uvedené suroviny.

Do misky sekáčku nakrájíme uvařené hovězí maso. Šalvějové listy opereme, natrháme na menší kusy a přidáme je do sekáčku.

Suroviny v sekáčku lehce posolíme. Vše necháme rozsekat na velmi jemnou směs.

Do kastrolu nalijeme mléko, přidáme nakrájené a odvážené máslo, vrchovatou lžičku soli a vše začneme zahřívat. Do odvážené dětské krupičky přisypeme nastrouhaný muškátový oříšek a promícháme.

Když mléko přivedeme k varu, postupně začneme přidávat krupičku. Důkladně mícháme metlou až do úplného zapracování krupičky.



Postup přípravy knedlíčků I.
Zdroj:Marcela Hackerová

Nyní metlu vyměníme za měchačku, zmírníme přívod tepla nebo ho zcela vypneme a mícháme, až nám vznikne koule, která se nelepí ani na hrnec ani na vařečku a na dně kastrolu se začne tvořit bílý povlak. Je to proces, který netrvá dlouho, jen pár minut.

Pak nádobu odstavíme a těsto necháme asi 5 minut mírně zchladnout. Potom k němu přidáme nasekanou směs z masa a šalvěje a jedno rozklepnuté vejce.

Měchačkou vše důkladně promícháme, aby se těsto propojilo s vejcem i masem a vzniklo nám jednolité těsto. Klidně použijeme na míchání těsta ruku. Ochutnáme, zda je dostatečně slané a eventuálně dosolíme.

Těsto nesmí být mdlé, protože část své slanosti při zavařování předá polévce.



Postup přípravy knedlíčků II.
Zdroj:Marcela Hackerová

Navlhčenýma rukama tvoříme knedlíčky o průměru asi 2,5 cm. Můžeme je buď všechny zavařit rovnou do polévky, nebo jako já, polovinu do polévky a polovinu do mrazáku.



Hotové knedlíčky
Zdroj:Marcela Hackerová

Pokud je budete dávat do mrazáku, rozložte je nejprve na talíř nebo tác a vložte na hodinu nebo dvě do mrazáku. Pak je, lehce zmrzlé, vložte do sáčku a vraťte zpět do mrazáku.

Hotové knedlíčky vložte do vroucí polévky, a když vyplavou na hladinu, jsou uvařené. Do polévky můžete přidat i zbylé hovězí maso, nakrájené na malé kousky.