Drožďové knedlíčky

https://www.varimesmarcelou.cz/drozdove-knedlicky

Drožďové knedlíčky připravuji ráda. Jsou chutné a jejich příprava netrvá dlouho a také není potřeba nakupovat žádné speciální suroviny.

Na 26 drožďových knedlíčků si připravíme

- 40 g másla
- 1 menší cibuli nakrájenou na drobné kostičky (35 g)
- 1 plátek uzeného špeku, nakrájeného na velmi malé kostičky
- 1 kostka droždí (42 g)
- 1 čajovou lžičku čerstvého či sušeného libečku a šalvěje (lze i majoránku či oregano)
- 3 špetky soli
- 5 strouhnutí muškátového oříšku
- Na špičku nože kajenského pepře
- 1 celé syrové vejce
- 40 g strouhanky

Postup přípravy drožďových knedlíčků

Do menší pánve (20 cm v průměru) vložíme odvážené máslo, kostičky cibule a kostičky uzeného špeku. Smažíme přibližně 3 minuty, cibule musí jen změknout.



Na osmaženou cibulku nadrobíme kvasnice a necháme je rozpustit.



Když se kvasnice rozpustí, pánev okamžitě stahujeme ze zdroje tepla a vše v pánvi necháme vychladnout.

Do studeného základu na knedlíčky nasypeme sušený libeček se šalvějí, 3 špetky soli, na hrot nože kajenského pepře a pár strouhnutí muškátového oříšku. Přidáme rozklepnuté celé vajíčko a vidličkou začneme směs promíchávat a přisypávat odváženou strouhanku.



RADA: Hotové těsto na knedlíčky nechte přibližně 15 minut odpočívat, aby strouhanka nasála vlhkost. Sami uvidíte rozdíl v hustotě těsta bezprostředně po zamíchání a následně po 15 minutách. Po uplynutí 15ti minut bude těsto hutnější a bude se s ním krásně pracovat.

Těsto odkrajujeme lžičkou a v navlhčených dlaních tvoříme knedlíčky asi o průměru 2 cm. Já jsem jich připravila elegantních 26.



Knedlíčky vložíme do drožďové polévky a vaříme asi 10 minut. Pokud budete chtít vkládat knedlíčky do vývaru, uvařte je raději v osolené vodě zvlášť a do talíře je přidávejte až při servírování.


Varimes Marcelau