Vepřo, knedlo, zelo

Vepřová pečeně s knedlíkem a zelím je naprostá klasika české kuchyně. Jediné dilema je snad zdali si dát s bramborovým či houskovým knedlíkem a zdali s bílým nebo červeným zelím.

Ingredience

Pečeně

- 1 kg vepřové pečeně
- sůl, pepř, kmín
- 3–4 stroužky česneku
- 2 cibule
- 2 lžíce sádla

Bramborové knedlíky

- 1 kg brambor
- sůl
- 2 vejce
- 1 lžíce mléka
- 400g mouky
- 3 lžíce krupice

Zelí

- 500 g kysaného zelí
- 1-2 cibule
- 100g slaniny
- sůl, kmín
- lžička cukru
- 1 brambora

Postup

Pečeně

1. Nakrájíme cibuli a vložíme do pekáče.
2. Očistíme maso a přidáme do pekáče. Osolíme, opepříme a maso potřeme prolisovaným česnekem a posypeme kmínem.
3. Přidáme sádlo a podlijeme sklenicí vody.
4. Pečeme při 190°C asi 2 hodiny. Občas podlijeme vodou.

Bramborový knedlík

1. Uvaříme brambory ve slupce a necháme vychladnout.
2. Ostrouháme a nastrouháme brambory a ochutíme solí.
3. V mléce rozšleháme vejce a přidáme k bramborám.
4. Dáme na vál a postupně přidáváme mouku s krupicí až se těsto přestane lepit.
5. Rozdělíme na několik částí a uválíme šišky.
6. Vaříme v osolené vodě 20 minut.

Zelí

1. Slijeme nálev, necháme zelí okapat a nakrájíme.
2. Nasekáme cibuli a zlehka osmažíme s nakrájenou slaninou.
3. Přidáme zelí a po 10 minutách ochutíme solí, cukrem a kmínem.
4. Nakonec zahustíme na jemno nastrouhanou bramborou.