

Bramborové knedlíky plněné uzeným masem se zelím

Plněné bramborové knedlíky jsou v ČR oblíbeným jídlem, které je i velmi jednoduché na přípravu. Nejčastější náplní je uzené maso, do kterého můžete pro zvýraznění chuti zamíchat silně vyuzenou slaninu nebo špek. Výbornou obměnou náplně jsou také škvarky. Brambory na těsto si můžete uvařit už den předem. Jakmile ale těsto zaděláte, snažte se ho zpracovat co nejdříve. Těsto totiž začíná postupně řádnout a při plnění a tvarování by se vám pak lepilo a trhalo.

Porce: 3

Doba přípravy: 60min

Obtížnost: lehká

Ingredients

- 1 kg brambor
- 500 polohrubé mouky
- 2 vejce
- 1 lžička soli

Zelí

- 1kg kysaného zelí
- 1 cibule
- sůl
- kmín
- 1 lžíce hladké mouky na zahuštění
- sádlo nebo olej

Náplň

- 500g uzeného masa

1 velká cibule na ozdobu

Directions

1. Celé brambory uvaříme ve slupce doměkka. Necháme vychladnout, oloupeme a najemno nastrouháme. Přidáme vejce, mouku a sůl, a vypracujeme vláčné těsto
2. Na pomoučeném vále vyválíme cca 0,5 cm tlustou placku a rozkrájíme ji na čtverce 10×10 cm.
3. Na každý čtverec naklademe najemno nakrájené uzené maso, které můžeme dochutit trochou pepře a solí. Poté čtvereček těsta s náplní pevně zabalíme a vytvoříme kulatý knedlík.
4. Knedlíky vaříme nejlépe v páře cca 25 minut. Po uvaření je vyjmeme a každý párátkem propíchneme, aby unikla pára. Knedlíky můžeme pomazat sádlem nebo olejem, aby neoschly.
5. Na přípravu zelí si na sádle do zlatova osmahneme najemno nakrájenou cibuli, přidáme kysané zelí i s nálevem, dochutíme kmínem a osolíme. Pozvolna dusíme 15 – 20 minut. Jestliže se vám zdá zelí příliš kyselé, můžete přidat trochu krupicového cukru. Na závěr zahustíme moukou rozmíchanou v trošce vody a necháme projít varem.
6. Na ozdobu si na sádle do zlatova osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli.
7. Na talíř nandáme zelí, na něj vyskládáme knedlíky, které můžeme rozkrojit napůl a bohatě posypeme smaženou cibulkou.