Recept na houbové knedlíčky do polévky

https://varimesmarcelou.cz/houby/recept-na-houbove-knedlicky-do-polevky.html

Houby jsou příjemným zpestřením jídelníčku. Myslím samozřejmě na houby jedlé. Sbírejte a konzumujte jen ty houby, které dobře znáte. Pak je to báječná zábava a velké pochutnání na talíři.

Jednou jsem na Kvildě, v penzionu „U Šulků“ zastihla mladíka, jak měl okolo sebe na stole rozložené krásné „hřiby“ a síto na sušení, na které nakrájené plátky domnělých hřibů rozkládal. Bohužel to byly hřiby žlučové. Krásné, ale bohužel nejedlé.

Na přípravu přibližně 24 kusů houbových knedlíčků budeme potřebovat

- 200 g nakrájených a vydušených lesních hub (použila jsem zamražené)
- 150 g vařeného masa z vývaru (lze hovězí, vepřové, kuřecí….)
- 50 g tvrdého sýra, nastrouhaného na jemné nudličky
- 2 starší rohlíky
- 1 syrové vajíčko
- 1 vrchovatá polévková lžíce solamylu
- Tenký plátek másla
- 1,5 kávové lžičky soli
- 1 kávová lžička mletého černého pepře
- 50 g slaniny

Postup přípravy houbových knedlíčků

Houby vydusíme, asi jako na smaženici a necháme vychladnout. Pak je umeleme společně s uvařeným masem z vývaru, rohlíky a slaninou.

Do pomleté směsi rozklepneme vajíčko, přidáme sůl, pepř, solamyl, sýr a máslo. Vymícháme směs, která nesmí být příliš řídká.

Houby jsou špatné pojivo. Proto do směsi přidávám sýr a solamyl. Klidně můžete přidat i trochu strouhanky.

Vlhkou rukou vytvoříme knedlíčky, které klademe na pečící papír nebo alobal. Knedlíčky necháme pod grilem zapéct 15 minut při teplotě 160 °C.

Zapečené knedlíčky, lehce vychladlé, vkládáme do horkého vývaru a můžeme podávat.