Recept na šumavské knedlíky ze syrových brambor – chlupaté knedlíky nebo také klouzáky

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/recept-na-sumavske-knedliky-ze-syrovych-brambor-chlupate-knedliky-nebo-take-klouzaky.html

Šumavské knedlíky ze syrových brambor měl rád tatínek, protože je často vařila moje šumavská babička. Maminka měla zase radši knedlíky z vařených brambor. Byl to takový střet regionálních kuchyní. Přiznám se, že mně chutnají oboje. No posuďte sami.

Na přípravu 14 kusů knedlíků budeme potřebovat

- 1 kg syrových a oškrábaných brambor
- 7 rohlíků nakrájených na kostičky
- 2 celá vejce
- 5 polévkových lžic hrubé mouky nebo krupice
- 2 polévkové lžíce solamylu
- 1 čajová lžička soli
- Hrst nasekaných bylinek (petrželka, pažitka, libeček)

Na vaření knedlíků si připravíme

- Kastrol s širším dnem a poklicí
- Napařovák na knedlíky
- ½ litru vody

Postup přípravy knedlíků

Do mísy na těsto dáme nakrájené rohlíky, mouku, škrob, sůl a rozklepneme obě vejce.

Syrové brambory nastrouháme na jemno (struhadlo mrkev) a přes velké síto z nastrouhaných brambor vymačkáme tekutinu a přidáme je k ostatním surovinám v míse na těsto.

Vymačkanou vodu slijeme a škrob, který zůstal u dna, přidáme zpět k těstu.

Všechny suroviny v míse promícháme a ručně vypracujeme kompaktní těsto.

Do kastrolu nalijeme vodu a na dno rozprostřeme napařovák na knedlíky. Kastrol přiklopíme poklicí a vodu přivedeme k varu.

Než voda začne vřít, připravíme si z poloviny těsta knedlíky. V dlaních vytvoříme knedlíky o velikosti tenisového míčku. Mělo by jich být celkem sedm.

Knedlíky rozmístíme na napařovák – jeden uprostřed a šest okolo. Poklici přiklopíme a necháme je bez kontroly vařit v páře 20 minut.

Než se první várka uvaří, připravíme si ze zbývajícího těsta dalších sedm knedlíků.

Za 20 minut jsou knedlíky uvařené.

Nezapomeňte při vaření druhé várky doplnit pod napařovák vodu.

Při vyndávání vždy do knedlíku zapíchnu vidličku a podeberu jej lžící.

Splní to dva cíle. Snadno se přemístí a zároveň z knedlíků odejde pára.

Připravit si tyhle knedlíky je poměrně nenáročné, vaření v páře je tutovka a výsledek ocení i náročný strávník. Se zelím a pečeným masem chutnají neskutečně.