Knedlíčky do polévky z droždí a smažených vajíček

https://varimesmarcelou.cz/zavarky-do-polevky/knedlicky-do-polevky-z-drozdi-a-smazenych-vajicek.html

Knedlíčky z droždí a smažených vajíček vás překvapí svojí delikátní chutí. Jsou velmi jemné. Při prvním ochutnání vám na jazyku zůstane vůně smažené cibulky, smažených vajíček a o spojení v jeden dokonalý chuťový zážitek se postará přidané koření.

Na přípravu 20 ks knedlíčků budeme potřebovat

- 1 polévkovou lžíci kachního (vepřového) sádla
- ½ větší cibule
- 1 balíček droždí (42 g)
- 3 syrová vajíčka
- 1 rovná polévková lžíce polohrubé mouky
- 3 polévkové lžíce strouhanky

- Sůl
- 1 čajovou lžičku majoránky
- 1 kávovou lžičku (rovnou) mletého zázvoru
- 4-5 strouhnutí muškátového oříšku

Postup přípravy knedlíčků

Do pánve dáme polévkovou lžíci kachního sádla a začneme zahřívat. Cibuli nakrájíme na velmi jemné kostičky a přidáme je do rozpáleného tuku. Restujeme a mícháme tak dlouho, že cibule začne zlátnout.

Pánev odstavíme a do cibulky nadrobíme celý balíček droždí. Měchačkou je mícháme tak dlouho, až se v pánvi celé rozpustí.

Do připraveného základu nalijeme 2 rozšlehaná vajíčka. Pánev vrátíme na zdroj tepla a za stálého míchání vajíčka klasicky usmažíme v osmažené cibulce a rozpuštěném droždí. Pánev odstavíme.

V tomto případě by neměla být usmažená vajíčka příliš řídká, spíše naopak.

Usmaženou směs vyklopíme do misky, ve které budeme knedlíčky připravovat a necháme ji vychladnout.

Do směsi přidáme připravený zázvor, majoránku a muškátový oříšek. Soli přidáme tolik, jak jsme zvyklí. Ale pamatujte, že není nic horšího, než chuťově mdlé knedlíčky. Při zavařování totiž část své chuti předají polévce.

Do vychladlého knedlíčkového základu nasypeme 1 polévkovou lžíci polohrubé mouky, 3 polévkové lžíce strouhanky a přidáme rozklepnuté poslední připravené syrové vajíčko.



Usmažená vejce, koření, vajíčko
Zdroj: Marcela Hackerová

Hmotu na knedlíčky důkladně promícháme a ještě jednou ochutnáme, zda jsme přidali dostatek soli.

Nyní navlhčenýma rukama v dlaních vytvoříme knedlíčky o průměru 1,5 – 2 cm.

Knedlíčky si vyskládáme na talíř, který následně vložíme do mrazáku ledničky.

Když se knedlíčky zamrazí, máte dvě možnosti. Buď je vložíte do sáčku a necháte si je jako pohotovost-zamražené nebo je hned použijete.



Hotové knedlíčky
Zdroj: Marcela Hackerová

Nyní si připravíme polévku dle vlastního výběru. Já mám knedlíčky nejraději v zeleninové polévce s kapustou, mrkví, bramborami a řepíkatým celerem.

Ale vy si připravte polévku, jakou máte rádi. Třeba z kuřecího vývaru.

Hotové knedlíčky vkládáme do vroucí polévky a necháme je v ní 15 minut povařit na opravdu mírném ohni.

Když si knedlíčky připravíte, napište mi, jak vám chutnaly.