Polentové knedlíky

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/polentove-knedliky.html

Polentové knedlíky v mé kuchyni zdomácněly hned po prvním vyzkoušení. Přítelkyně Anna na ně pěla chválu. Jsou jemné, lahodné a tak jednoduché na přípravu. S koprovkou nebo omáčkou z králíka na sušených švestkách je to úplný sen.

Na přípravu cca 18-20 kusů polentových knedlíků budeme potřebovat

- 90 g másla
- 150 g polenty (měla jsem instantní)
- 400 ml mléka
- 1 čajovou lžičku soli
- 3 větší nebo 4 menší rohlíky
- 50 g másla
- 3 celá vejce

Postup přípravy polentových knedlíků

Připravené rohlíky, třeba i starší nakrájíme na menší kostičky. Na širší pánvi rozpustíme 50 g másla.

Když je máslo dostatečně zahřáté, přidáme kostičky rohlíků a opečeme je do křupava. Pánev i s opečenými kostičkami odstavíme a necháme vychladnout.

Do hrnce, použila jsem tříllitrový, nalijeme mléko a přidáme 90 g másla. Postavíme na zdroj tepla a začneme pomalu zahřívat. Když se máslo rozpustí v mléce, přisypeme sůl a polentu.

Nyní, za stálého míchání měchačkou připravíme těsto. Odlepuje se od stěn a je husté asi jako těsto na bramborové knedlíky. Opravdu to netrvá dlouho, tak 4 minuty.

Hrnec s uvařenou polentou přemístíme na dřevěné prkénko a necháme téměř vychladnout.

Do zchladlého těsta zapracujeme měchačkou připravená vejce. Pěkně jedno po druhém. Jako poslední do těsta měchačkou zapracujeme vychladlé osmažené kostičky z rohlíků.

Těsto necháme půl hodiny odpočívat.

Do většího hrnce nalijeme vodu a osolíme ji. Přiklopené necháme pomalu zahřívat až k bodu varu.

Než voda začne vřít, připravíme si knedlíky. Z poloviny těsta navlhčenýma rukama vytvoříme koule asi o průměru 5 cm. Pěkně si je vyskládáme na mělký talíř.

Připravené knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme je přesně 10 minut. Za tuto dobu vymodelujeme ze zbylého těsta knedlíky na druhou várku.

Knedlíky vyndáme z hrnce. Každý knedlík jsem jemně propíchla vidličkou a položila do mísy.

Polentové knedlíky jsou velmi jednoduché na přípravu.

Knedlíky se neovařují, nelepí a řezu jsou hebké a hlavně, jsou velmi chutné. S koprovou omáčkou nebo omáčkou z králíka na sušených švestkách je to úplný sen.

Vyzkoušejte tak trochu jiné knedlíky, mile vás překvapí.