Knedlíky nebo noky?

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

Další z řady knedlíků či noků, které ráda připravuji jako přílohu k omáčkám nebo k zelí či kapustě. A proč knedlíky nebo noky? Je to příloha něco mezi. Vzpomínáte na film Pelíšky? Jaká se u stolu strhla hádka, co mají vlastně na talířích?

Příprava knedlíků či noků není složitá, vařením na páře odpadá obava, že by se mohly rozvařit. Připravit si knedlíky podle mého receptu je sázka na jistotu.

Na 12-14 kusů knedlíků nebo noků si připravíme

- 800 g brambor uvařených ve slupce (nejlépe den předem)
- 100 g hrubé mouky
- 100 g krupice
- 4 rohlíky nakrájené na kostičky (mírně oschlé)
- 2 rozšlehaná syrová vajíčka
- 50 g bramborového škrobu
- 5 g soli

Postup přípravy knedlíků nebo noků

Když se chystám připravit si tyhle chutné knedlíky, začnu den předem. Uvařím brambory ve slupce a nechám je do druhého dne neoloupané na mřížce.

Rohlíky nakrájím na kostičky a rozložím je na plech, aby do druhého dne oschly. V knedlících nám vytvoří pěknou mozaiku.

Druhý den si odvážíme všechny uvedené suroviny a rozšleháme si vajíčka. Do mísy na zadělávání nastrouháme oloupané brambory, přidáme kostičky rohlíků, obě mouky smíchané se solí a rozšlehaná vajíčka.



Suroviny na knedlíky
Zdroj:Marcela Hackerová

Oběma rukama pozvolna hněteme všechny suroviny, až nám vznikne kompaktní těsto.

Těsto necháme nezakryté 10 minut odstát, aby suché kostičky pečiva lehce nasály vlhkost brambor a s těstem se lépe pracovalo.



Hotové těsto na knedlíky
Zdroj:Marcela Hackerová

Mezi tím si připravíme široký kastrol s poklicí, do kterého se nám vejde napařováček na potraviny. Pod napařováček nalijeme 1 – 1,5 cm vody. Kastrol zakryjeme poklicí a vodu necháme zahřívat.

Polévkovou lžící z těsta odkrajujeme přibližné množství na jeden knedlík (vrchovatá polévková lžíce). V navlhčených dlaních z těsta utvoříme malé knedlíky nebo noky přibližně 6-7 cm dlouhé a 4-5 cm v průměru.

Když voda začne v kastrolu vřít, na napařováček položíme dokola připravené knedlíky. Na jednu várku se jich vejde 7 kusů.



Knedlíky na napařováčku
Zdroj:Marcela Hackerová

Poklicí zaklopíme kastrol a knedlíky vaříme v páře 20 minut. Při vyjmutí (používám lžíci a vidličku) je propícháme vidličkou, aby z nich vyšla pára a nesrazily se. Na napařováčku nezůstane ani gram těsta.

Nyní zkontrolujeme výši hladiny vody v kastrolu, případně vodu dolijeme a celý proces opakujeme s druhou várkou knedlíků.

Knedlíky se hodí ke všem omáčkám, kde je přítomna smetana, ke gulášům, k zelí, k segedínskému guláši, k ragú.

Pokud by vám snad zbyly, usmažte si je s vajíčky, i tak jsou výborné. Myslím, že výčet pokrmů by byl dlouhý, tak si je také připravte a napište mi, jak vám chutnaly.