Jednoduché knedlíky ze syrových brambor, tvarohu a toustového chleba

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/jednoduche-knedliky-ze-syrovych-brambor-tvarohu-a-toustoveho-chleba.html

Nepřeháním, ale knedlíky ze syrových brambor, tvarohu a toustového chleba jsou opravdu jednoduché a zvládne je i naprostý začátečník. V repertoáru mám mnoho druhů knedlíků, ale ani jeden z nich mně neseděl ke kančí kýtě na zelenině, liškách a smetaně. Jednoduché knedlíky ze syrových brambor, tvarohu a toustového chleba byla ta správná volba.

Na přípravu 15 kusů knedlíků budeme potřebovat

- 600 g nastrouhaných syrových brambor (vymačkaných) (800 g před oloupáním a nastrouháním)
- 5 plátků toustového chleba i s okraji
- 125 g měkkého tvarohu
- 100 g hrubé mouky nebo krupice
- 1 polévkovou lžíci (vrchem) bramborového škrobu
- 1 celé syrové vejce
- 5 g soli do těsta
- Vodu na vaření knedlíků
- 1 čajovou lžičku soli do vody na vaření knedlíků

Velikost knedlíků: 6-7 cm dlouhé, průměr 4 cm

Doba přípravy: 20-25 minut

Doba varu: 25 minut od první bubliny varu

Postup přípravy jednoduchých knedlíků ze syrových brambor, tvarohu a toustového chleba

Do prostornějšího hrnce si dáme dostatečné množství vody, aby knedlíky v ní následně plavaly. Vodu osolíme, hrnec zaklopíme a začneme zahřívat.

Toustový chleba natrháme na menší kusy a vložíme je do sekáčku a necháme nasekat na jemnou strukturu.

Oškrábané brambory nastrouháme na jemném struhadle (na mrkev). Nastrouhané vložíme do cedníku a tlakem dlaně z nich vymačkáme co nejvíce tekutiny.

Do mísy na zadělávání vložíme vymačkané brambory, nasekaný toustový chleba, odvážený tvaroh a jedno rozklepnuté vajíčko.

Vše promícháme a vznikající těsto zasypeme 1 vrchovatou polévkovou lžící bramborového škrobu, 5 g soli a 100 g hrubé mouky nebo krupice. Na promíchání a propracování jsem použila ruku. Máme hotové těsto.



01.Těsto na knedlíky ze syrových brambor
Zdroj:Marcela Hackerová

Nyní vlhkýma rukama tvoříme knedlíky 6-7 cm dlouhé a o průměru 4 cm. Knedlíky by určitě šly tvarovat dvěma lžícemi, ale to jsem nezkoušela. Knedlíky vkládáme do vroucí vody.

V první várce jsem jich vařila 8 kusů, v druhé 7 kusů. Měchačkou nebo vidličkou je v hrnci odlepíme ode dna, maminka říkala, že je musí odpíchnout. To uděláme ještě několikrát, dokud samotné nevyplavou na hladinu (asi v polovině varu).

Od bodu varu je vaříme na mírném ohni 25 minut od první bubliny varu. Po uvaření knedlíky z hrnce vyndáme a nepropichujeme. Podáváme překrojené na polovinu.



02.Uvařené knedlíky
Zdroj:Marcela Hackerová

Knedlíky jsem podávala ke kančí kýtě s omáčkou ze zeleniny, lišek a smetany. Ale určitě se budou hodit k dušenému kyselému zelí s pečeným masem, třeba s pomalu pečeným králíkem.