Špenátové knedlíky

https://varimesmarcelou.cz/spenatove-knedliky

Špenát i špenátové knedlíky jsem nejedla opravdu velmi, velmi dlouho. Snad naposledy od babičky, která si špenát pěstovala na zahrádce. Chuť čerstvého špenátu, připraveného z pár surovin a prakticky do 5 minut, mě mile překvapila. Špenátové knedlíky s pečeným telecím válečkem a čerstvě připraveným špenátem je neodolatelná symfonie chutí. Je to pokrm, který stojí za vyzkoušení. I u nás bude špenát nyní častěji, než 1x za padesát let.

Na přípravu 12 ks špenátových knedlíků o průměru 5 cm (4-5 porcí) budeme potřebovat

Na špenát do knedlíků

- 100 g čerstvého špenátu
- 1 polévkovou lžíci oleje (sádla)
- 1 šalotku nakrájenou na malé kostičky
- Špetku soli
- 20 g másla

Na knedlíky

- 250 g toustového chleba (i s okraji) nasekaného v sekáčku
- 400 g vařených brambor, nastrouhaných na mrkvovém struhadle
- 2 celá vejce, rozšlehaná vidličkou
- 7 g soli
- Muškátový oříšek
- Hotový a vychlazený špenát do knedlíků

Další pomocníci

- Elektrický sekáček
- Napařováček
- Kůže ze špeku nebo špek

Náročnost: snadné

Doba přípravy špenátu do knedlíků: 4-5 minut

Doba vaření knedlíků: v páře po dobu 18 minut

Postup přípravy špenátových knedlíků

Plátky toustového chleba nahrubo natrháme a vložíme do sekáčku. Během chvíle si připravíme chlebovou drobenku. Sekala jsem na dvakrát. Nasekaný toustový chleba rozprostřeme a v troubě necháme mírně oschnout. Jen mírně, nesmíme vyrobit strouhanku.

Jako druhý úkon v pořadí si připravíme špenát. Do horké pánve nalijeme polévkovou lžíci oleje (sádla) a přisypeme kostičky šalotky. Šalotku necháme jen zesklovatět, musí jen změknout a získat sladkou cibulovou chuť. Trvá to přibližně 2 minuty.

Cibuli zasypeme čerstvým špenátem a necháme ho jen zavadnout, 1-2 minuty postačí. Pak zdroj tepla vypneme, špenát posolíme a přidáme i plátek másla. Necháme vychladnout. Pak špenát nahrubo nakrájíme.



Do misky na zadělávání těsta nastrouháme studené, uvařené brambory. Přidáme i 2 rozšlehaná vajíčka, sůl, několik strouhnutí muškátového oříšku a vychladlý nakrájený špenát. Jako poslední přidáme drobenku z toustového chleba.



Ručně všechny suroviny zpracujeme v těsto, které rozdělíme na 12 přibližně stejně velkých koulí o průměru 5 cm.



Do velkého kastrolu vložíme napařováček, napařovací plochu potřeme špekem (aby se knedlíky

nepřilepily), přilijeme pod něj asi 2 dl vody. Vodu přivedeme k varu. Na napařováček rozložíme 6 knedlíků a od bodu varu vaříme 18 minut. Pak knedlíky vyndáme a celý proces opakujeme s dalšími 6 kusy knedlíků. Do doby podávání knedlíky uchováváme v teple.

Špenátové knedlíky s pečeným telecím válečkem a čerstvě připraveným špenátem je neodolatelná symfonie chutí.

Špenátové knedlíky jsem podávala s plátky telecího, pečeného na zelenině (mrkev, celer, cibule, česnek, 1 dl suchého červeného vína, koření a 3 pokrájené sušené švestky). Výpek z masa jsem přepasírovala a přidala plátek másla.

Přílohový špenát jsem připravovala stejně jako do knedlíků, jen jsem ještě přidala nadrcený česnek a trochu mletého černého pepře.

Bylo to tak výborné, že i nyní, při psaní, se mi sbíhají sliny.