Masovo-játrové knedlíčky do polévky

https://varimesmarcelou.cz/zavarky-do-polevky/masovo-jatrove-knedlicky-do-polevky.html

Polévku s játrovými knedlíčky mám od malička ráda. Když byla knedlíčková polévka, oběd proběhl v klidu. Knedlíčky maminka dělala z kuřecích i z králičích jater a vždy k nim přidávala vařené maso z vývaru. Maminčiny knedlíčky byly náramná dobrota.

Když dělám knedlíčky, tak ve velkém. Vytvořím jich minimálně 60 kusů. Vyplatí se to. Ty si rozdělím do čtyř sáčků a nechám je zamrazit na – 20°C.

Má to velkou výhodu. Všechno nádobí myjete jen jednou. Pak stačí sáhnout do mrazáku a zázrak jménem domácí knedlíčky jsou připraveny do polévky. Stačí je jenom uvařit.

Na přípravu 60 ks knedlíčků budeme potřebovat

- 1,0 kg vařeného nebo pečeného masa (2/3 vepřového; 1/3 hovězího)
- 0,5 kg syrových jater
- 2 celá vejce
- 4 polévkové lžíce strouhanky
- 1 plátek másla (změklého) – asi 2 cm široký
- 2 čajové lžičky (vrchovaté) soli
- 1 čajová lžička mletého černého pepře
- 1 čajová lžička sušeného česneku (můžete nahradit syrovým)
- 1 čajová lžička grilovacího koření
- ½ čajové lžičky mletého nového koření

Maso používám 2 díly vepřového a 1 díl hovězího.

Kupuji vepřové kosti (2 kg) a přední hovězí na polévku. Vepřové kosti jsou z krkovice nebo z kotlet. Nechám si je u svého řezníka nasekat na 6 kusů. Maso uvařím a následně maso z kostí oberu. Vařením získáte opravdu silný vývar na skvělou polévku.

Postup přípravy knedlíčků

Maso nameleme společně s játry. K namleté směsi přidáme obě vejce, strouhanku, máslo a všechno koření. Nejlépe rukou vše promícháme a necháme chvíli odstát. Knedlíčky musí být trochu přesolené, protože při jejich vaření část koření přejde do polévky.

Když dělám knedlíčky, tak ve velkém. Vytvořím jich minimálně 60 kusů. Vyplatí se to.

Připravíme si dva velké talíře a uděláme si místo v mrazáku. Vlhkýma rukama děláme knedlíčky o velikosti 2-3 cm. Knedlíčky klademe na talíř.

Aby každý knedlíček získal samostatnost a nelepil se na druhé, je nezbytné je dát na talířích zamrazit. Trvá to cca 2 hodiny. Pak talíře, nyní už s nelepivými knedlíčky, z mrazáku vyndáme. Rozdělíme si je rovnoměrně do sáčků a pak je vrátíme zpět do mrazáku.

Až budete vařit knedlíčkovou polévku, bude Vás hřát vědomí, že rodině dáváte jídlo, o kterém přesně víte, co obsahuje.