Knedlíčky ze sardinek v oleji

https://varimesmarcelou.cz/knedlicky-ze-sardinek-v-oleji

Knedlíčky ze sardinek v oleji jsou překvapivě velmi chutné. Nerada používám slovo „bleskové“, ale je to tak. Za pomoci elektrického sekáčku je připravíte několika pulsy. Knedlíčky jsou výborné do hustých zeleninových polévek nebo tomatových omáček, lze je zapéct v troubě a následně napíchnout na špejli jako chutné tapas.

Spojit kukuřičné lupínky a sardinky z konzervy není můj nápad. Inspiroval mě recept od jednoho mladíka, který vystupuje pod jménem “blogbusker“. On do knedlíčků používá i spoustu jiných ingrediencí, ale ty mě neoslovily. Zvolila jsem si jiný postup a jiné suroviny. A výsledek: je to paráda, vizuální i chuťová.

Na 27-30 kusů knedlíčků o průměru 2,5 – 3 cm si připravíme

- 100 g kukuřičných lupínků
- 90 g sardinek v oleji
- 2 vejce
- 20 g hladké mouky
- 20 g másla
- 20 g nastrouhaného sýra Pecorino Romano
- 1 čajovou lžičku čerstvých lístků tymiánu
- 1 čajovou lžičku mleté sladké papriky
- 2x na špičku nože chilli papriky
- 1 čajovou lžičku soli
- 3 polévkové lžíce mléka (eventuálně lze přidat na doladění hustoty směsi)
- Elektrický sekáček

Náročnost: velmi snadné

Doba varu: 5 minut (v polévce vyplavou na hladinu)

Postup přípravy knedlíčků ze sardinek

Z otevřené krabičky sardinek vyjmeme jednotlivé kusy ryb a přendáme je na kuchyňskou utěrku, aby z rybiček vysála přebytečný olej.



Do elektrického sekáčku nasypeme 100 g kukuřičných lupínků a několika pulsy z nich nadrtíme kukuřičnou mouku.

Ke kukuřičné mouce do sekáčku přidáme osušené rybičky i ostatní uvedené suroviny. Opět několika pulsy sekáčku vytvoříme těsto na knedlíčky. Těsto přendáme do misky. Bude-li se nám zdát těsto tužší, můžeme přidat 1-2 polévkové lžíce mléka.



Navlhčenými dlaněmi uždibujeme kousky těsta a tvoříme kuličky – knedlíčky, přibližně o velikosti 2,5 -3 cm. Budete-li tvořit knedlíčky větší, bude jich méně než mých 27 kusů, anebo naopak.



Knedlíčky chuťově výborně doprovodí hustější zeleninovou polévku, drožďovou polévku, ale výborné

jsou i v kmínové polévce.

Zkoušela jsem knedlíčky přidat do rajčatové omáčky. Místo plněných cuket s masem jsem v zimě použila alternativu s knedlíčky ze sardinek. I to je moc dobré.

