Knedlíkový kuba

https://varimesmarcelou.cz/knedlikovy-kuba

Knedlíkový kuba je další pokrm šumavské kuchyně minulého století. Na jeho přípravu mi přivedla jedna z diskutujících na mém webu. Její zkušenost mne tak zaujala, že jsem si při nejbližší příležitosti knedlíkového kubu připravila doma v kuchyni.

Každému doporučuji v rámci programu „neplýtváme“ vyzkoušet skvělou večeři za pár korun.

Na přípravu 4 porcí knedlíkového kuby budeme potřebovat

- 10 plátků houskového knedlíku (starší nebo z mrazáku není na závadu) nakrájených na velikost sousta

Do pánve si připravíme

- 2 plátky uzeného špeku nakrájeného na kostičky
- 1 čajovou lžičku nasekaného rozmarýnu
- 1 větší cibuli nakrájenou na tenká kolečka
- 150–200 g nakrájených hub (lze i zamražené)
- 150 g nakrájené cukety na malé kostičky (lze vynechat, ale v pokrmu je osvěžující)
- 1 polévkovou lžíci oleje

Na zálivku použijeme

- 2 syrová vejce
- 150 ml mléka
- 50 g nastrouhaného sýra
- Lze přidat i nasekané zelené bylinky
- Sůl podle chuti
- Trochu chilli

Dále si připravíme

- Zapékací formu o průměru 24 cm
- Sádlo na vymazání a strouhanku na vysypání formy

Příprava **20 minut**

Smažení na pánvi **15 minut**

Tepelná úprava **30 minut v troubě zahřáté na 200 °C (horní i dolní ohřev)**

Náročnost **velmi snadné**

Postup přípravy knedlíkového kuby

Nakrájený uzený špek zasmažíme, přidáme lžíci oleje, tenká kolečka cibule, kostičky cukety, rozmarýn a nakrájené houby. Vše smažíme přibližně 15 minut až cukety i houby změknou.

Mezi tím vymažeme zapékací misku sádlem a vysypeme strouhankou. Troubu zapneme a termostat nastavíme na 200 °C horní i dolní ohřev.

Do misky rozklepneme obě vajíčka, přidáme mléko, nastrouhaný sýr, sůl a trochu chilli. Přidala jsem i nasekanou jednu větvičku z celeru. Vše prošleháme.

Do prošlehané hmoty nasypeme nakrájené houskové knedlíky a přesuneme celý obsah pánve. Vše důkladně promícháme, aby se knedlíky obalily zálivkou a houby s cuketou byly rovnoměrně zastoupeny v celém pokrmu.

Připravenou směs přemístíme do zapékací misky, povrch lehce urovnáme (nezatlačujeme) a misku vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme na 200 °C po dobu 30 minut. Na posledních 5 minut lze zapojit ventilaci.

Po upečení je povrch krásně křupavý a se zeleninovým salátem či naloženou kyselou okurku je naprosto neodolatelný. A pokud Vám doma knedlíky nezbyly, stačí zajít do obchodu a knedlík si koupit.