Sametové bramborové knedlíky maminky Eleonory

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/sametove-bramborove-knedliky-maminky-eleonory.html

Maminčiny bramborové knedlíky zbožňovala celá rodina. Chutnaly sametově hebce, vůbec se na řezu nelepily. Jsou tak lehounké a dobře stravitelné, že váš žaludek naprosto nezatíží.

Vaření bramborových knedlíků jsem dlouho odkládala. Nemohla jsem zapomenout na situaci, kterou jsme s bratrem zažili na návštěvě u naší pražské tety.

Bylo mi asi 14 let a teta mne vybídla, ať jdu knedlíky zamíchat. Měchačkou jsem několikrát otočila v hrnci, kam prokazatelně teta knedlíky dala. Nebyly tam. Prostě se celé rozvařily.

Na přípravu budeme potřebovat

- 600g vařených brambor ve světlé slupce
- 200g hrubé mouky
- 2 vrchovaté polévkové lžíce bramborového škrobu Solamyl
- 1 celé větší vejce (nebo 1 vejce menší + 1 žloutek)
- 1 čajová lžička soli
- Polohrubou mouka na podsypání
- Nit na krájení

Postup přípravy

Připravíme si hrnec o obsahu 5 litrů. Naplníme ho do poloviny vodou, přidáme lžičku soli, přiklopíme a dáme vařit.

Studené vařené brambory oloupeme a najemno nastrouháme. Přidáme hrubou mouku, Solamyl, sůl a dobře rozšlehané vejce. Směs pečlivě rukou prohněteme.



Vypracujeme těsto rukama. Těsto můžeme připravovat v míse nebo na válu. Já zadělávám těsto v míse.

Samotné těsto není vůbec tuhé, naopak je velmi měkké. To je v pořádku. Vůbec se nebojte, nerozvaří se.



Připravené těsto vyklopíme na pomoučený vál. Z těsta vytvoříme šišku, kterou rozdělíme na 3-4 dílky. Z každého dílku vytvarujeme knedlík asi o průměru 5 cm.



Voda zatím vře a čeká na knedlíky. Do vroucí vody vložíme knedlíky.



Asi po 30 vteřinách s nimi ode dna pohneme vidličkou. Mají tendenci se přilepit ke dnu. Maminka říkala, že se musí odpíchnout. Toto opakujeme (2x - 3x) do doby, než se sami odlepí a začnou plavat.

Vaříme je za mírného varu 20 minut. Vyndané knedlíky položíme na dřevěné větší prkénko nebo vál. Nití ihned odkrojíme patku. Knedlík otočíme o 180° a přesuneme jej na suchou část válu.



Zkontrolujeme strukturu knedlíku, zda je dokonale uvařen.

Nedovařený knedlík má totiž střed tmavší. Je-li knedlík uvařený správně, na prkénku jej nití rozkrájíme. Nit podsuneme pod knedlík a tahem vzhůru odkrojíme plátek.

Kdyby se Vám někdy stalo, že knedlík ve svém středu není dovařený, vraťte jej zpět do hrnce s vroucí vodou a vařte dalších 5 minut. To platí i u knedlíku kynutého. Knedlíky krájíme na tloušťku 1 centimetru.



Pokud si tyto knedlíky uvaříte, bude to láska na celý život.

K dušenému kysanému zelí jsou naprosto dokonalé. Tak už se vůbec nerozmýšlejte a vyzkoušejte je.


Varime s Marcelou