

JÄ•TROVÄ%o KNEDLÄ•ÄŒEKY JAKO OD BABIÄŒEKY

PÄjtek, 27 Ä™Ä-jen 2017

Moje tchýnÄ› dÄ›lá ty nejlepší játrové knedlíÄ•ky na svÄ›tÄ›. A v tom je ten problém. I kdyÄ¾ se zuby, nehty a vaÄ™meÄ› drÄ¾ím jejího receptu, nikdy to není to samé. Hádám, Ä¾e dobÄ™me znáte, jak dokáÄ¾e ublíÄ¾it vÄ›ta: víš miláÄ•ku, a maminky to chutná jinak… ZadrÄ¾te slzy, protoÄ¾e tohle bude nakonec happyend. Hned, jak se k nÄ›mu dostanu.

Játrové knedlíÄ•ky jsou nÄ›co, co zásadnÄ› dovede pozmÄ›nit ráz hovÄ›zího vývaru. ZároveÄ› jsou játrové knedlíÄ•ky to, Ä•e se v odborných kruzích Ä™íká vloÄ¾ka do polévky. KromÄ› vloÄ¾ek do polévky existují totiž Ä¾e štÄ› zaváÄ™ky, to je z kuchaÄ™ská škatulka. Obojí se liší podle toho, zda tuhle vÄ›c necháváte uvaÄ™tit zvlášÄ› a teprve potom ji pÄ™esunete do polévky, nebo zda ji do pÄ™ivatelného stavu pÄ™ivedete rovnou v rodící se polévce. OddÄ›luje se to proto, Ä¾e vloÄ¾ky do polévky by vývar zakalily, kdyby se vaÄ™ily pÄ™ímo v nÄ›m, pÄ™ípadnÄ› jiným neÄ¾ádoucím zpÄ›so jeho chuÄ›.

Játrové knedlíÄ•ky do polévky Játrové knedlíÄ•ky jsou však pro domácí kuchaÄ™ku takový malý hybrid a pohybuje se nÄ›kde mezi vloÄ¾kami a zaváÄ™kami. Je lepší je vaÄ™it zvlášÄ›, protoÄ¾e by skutečnÄ› vedly k mírnému zakalení polévky, ale pÄ™ítom dovedou jinak nevýrazné polévce nebo slabému vývaru dát zajímavou chuÄ›, pokud by se vaÄ™ily pÄ™ímo v ní. I Marie B. Svobodová ve své KuchaÄ™ské škole z roku 1894 píše, Ä¾e “jaterní knedlíÄ•ky jsou velmi dobré na zlepšení slabé polívky, kteráÄ¾to, nechají-li se v ní uvaÄ™iti, znamenitÄ› na chuti i síle získá.” Já osobnÄ› Ä™eším tohle dilema – zda vaÄ™it játrové knedlíÄ•ky ve vývaru nebo zvlášÄ› – tím, Ä¾e je uvaÄ™ím nejprve zvlášÄ› v osolené vodÄ› nebo v Ä›ásti vývaru, ten pak nechám pár minut ustát, aby mÄ›ly sraÄ¾ené bílkoviny Ä•as sednout si ke dnu, a následnÄ› opatrnÄ› Ä›ást Ä›irého vývaru z tÄ›chto knedlíÄ•kÄ› pÄ™ídám do polévky. Snažím se pÄ™ítom vyhnout všemu, co se zatím usadilo na dnÄ›. Z Ä›eho se d játrové knedlíÄ•ky do polívky Na játrové knedlíÄ•ky máÄ¾ete pouÄ¾it játra ledasjaká: hovÄ›zí, telecí, vepÄ™ová, kuÄ™ecí, králíÄ•í, dokonce i skopová, kozí nebo ze zvÄ›Ä™iny. VÄ¾dycky je nejdÄ™ív musíte zbavit Ä¾ilek, tuku a všech Ä›ástí, vám nelíbí. NÄ›kdy stačí Ä¾ilky vyÄ™íznout, jako tÄ™eba u jater drÄ›beÄ¾ích, nÄ›kdy si pomÄ¾ete seškrabávaním kaÄ¾dopádnÄ› je to Ä›innost velmi dÄ›leÄ¾itá, která vede k jemnému výsledku. Další dÄ›leÄ¾itou souÄ›stí játrových knedlíÄ•kÄ› je vajíÄ•ko, které je po uvaÄ™ení drÄ¾í pohromadÄ›, a taky ochucení: mezi základní minimum patÄ™í hlavnÄ› Ä•e majoránka. KlidnÄ› si k tomu ale pÄ™idejte muškátový oÄ™íšek a pepÄ™, pÄ™ípadnÄ› i zelenou petrÄ¾elku. I ještÄ› do játrových knedlíÄ•kÄ› pÄ™ídává cibulku podušenou na másle a vychladlou. O zahuštÄ›ní jaterné hmoty se skvÄ›le postará strouhanka, ale v nÄ›kterých receptech máÄ¾ete najít i peÄ•ivo pÄ™edem namoÄ›né v mléce a vyÄ¾dímané. To se hodí, hlavnÄ› kdyÄ¾ jsou játra hodnÄ› výrazná, Ä•ili pÄ™edevším hovÄ›zí nebo ze zvÄ›Ä™iny, n potÄ™ebujete nastavit knedlíÄ•ky na objemu. Jak uvaÄ™it játrové knedlíÄ•ky Jakmile máte nachystané všechny potÄ™ebné suroviny, stačí je rozmixovat dohladka. Aby se to povedlo dokonale, je lepší Ä•esnek pÄ™edem nikoli nasekat, ale prolisovat nebo aspoÄ› nakrájet na tenké plátky, jinak se rád vyhýbá Ä•epelím mixéru. Po rozmixování a zahuštÄ›ní strouhankou si játrová hmota potÄ™ebuje aspoÄ› pÄ™l hodiny odpoÄ›nout, aby zhoustla. Výsledkem bývá nÄ›co, z Ä›eho se jen tÄ›Ä¾ko dají vytvarovat knedlíÄ•ky. Je to Ä™ídké, patlá se to, nedrÄ¾í to tvar. Ale Ä›ím je tahle hmota Ä› tím jemnÄ›jší knedlíÄ•ky nakonec dostanete. Naopak Ä›ím víc byste pÄ™íspali strouhanky, tím tuÄ¾ší bude vý. TakÄ¾e se pokaÄ¾dé Ä™íÄ›te citem a stávající úrovní trpÄ›livosti. Stále navlhÄ›né ruce značnÄ› usnadní rozhodování i práci strouhanku na zahuštÄ›ní máÄ¾ete kdyÄ¾ tak pÄ™ísypat vÄ¾dycky. A TEÄŽ TO NEJDÄ™LEÄ¾ITÄŠJŠí: JÄ• KNEDLÄŒEKY VAÄ™TE HODNÄŠ ZVOLNA. ZaváÄ™ejte je do vody, která jen sotva vaÄ™me, a nechte je línÄ› povalovat. Ä¾ádný prudký var, ten by jim pÄ™ivodil zbytečné trhliny, pÄ™eci jenom je tohle jemná záleÄ¾itost, i kdyby byla z hovÄ›zích jater. U malých knedlíÄ•kÄ› budete mít uvaÄ™eno do 10 minut, u vÄ›tších do 15, ty nejvÄ›tší ve stylu rakouské Leberknödelsuppe, kdy na jednu porci pÄ™ípadne jeden megaknedlík a závÄ›j šnytlíku, klidnÄ› i pÄ™l hodiny. V poslednÄ› jmenovaném pÄ™ípadÄ› se nebojte mezi ingredience pÄ™imíchat peÄ•ivo pÄ™edem namoÄ›né do mléka a vyÄ¾dímané. Je totiž lepší, kdyÄ¾ má tenhle obrknedlík na Ä™ezu strukturu a není vyloÄ¾enÄ› jemný a hladký. Recept na játrové knedlíÄ•ky, který následuje, mám skutečnÄ› od své tchýnÄ›. DÄ›ti tyhle knedlíÄ•ky milují, ovšem nejvíc pÄ™ímo od babi, která je vaÄ™í na pÄ™ání a podává v hovÄ›zí polévce s domácími nudlíÄ•kami. Pokud se do nich pustím i já ve své kuchyni, zásadnÄ› je podávám v jiné polévce. Kde není srovnání, nemá Ä¾e být ani vítÄ›ze. A nemá Ä¾e tedy být ani vyslovena vÄ›ta: maminka tuhle polívku vaÄ™í jinak, miláÄ•ku.

Suroviny 200 g hovÄ›zích jater (mohou být i jiná, napÄ™íklad vepÄ™ová, králíÄ•í apod.) 1 vejce 1 strouÄ¾ek Ä•esneku ½ lÄ¾íÄ•ky sušené majoránky ½ lÄ¾íÄ•ky soli 3 lÄ¾íce strouhanky mašpetka Ä•erstvÄ› mletého pepÄ™e **Postup** OpláchnÄ›te játra a poloÄ¾te je na prkénko. Ostrým velkým noÄ¾em

začnete odkrabávat malé kousky, podobně jako byste chtěli ostřímit nožem vymáknout tkáň ven. Takto zpracovaný celý kus jater, nakonec by vám měly zůstat jen cévy a žilky – ty zahoďte. U drabečích jater stačí vyříznout případné velké žilky, nic víc. Játrovou hmotu přesuňte do mixéru. Přidejte vejce, sůl, majoránku a prolisovaný stroužek česneku. Vše dobře rozmixujte na hladkou kaši a tu vylijte do středně velké misky. Do játrové hmoty vmíchejte tři vrchovaté lžíce strouhanky. Knedlíčková hmota se vám v této chvíli může zdát příliš řídká, ale se z ní daly zformovat knedlíčky – není to však docela pravda. Kdybyste ji zahustili další strouhankou, byly by knedlíčky po uvaření zbytečně tuhé. Nechte 20-30 minut odpočinout. Připravte si litr vroucí slané vody, nebo přiveďte k varu část vývaru určeného na polévku. Začnete tvarovat knedlíčky: lžičkou odkrojíte kousek připravené játrové hmoty a mokřými dlaněmi ji vyválejte do tvaru kuličky; váleček nemusí být příliš pravidelný. Nechte ji z dlaně sklouznout do vody nebo vývaru a hned stejným způsobem zpracujte další. Záhy zjistíte, že to jde celkem rychle. Průběžně hlídejte, aby voda nezačala vřít příliš prudce. K uvaření knedlíčků potřebujete jen zavřít i poslední knedlíček, udržujte jej dalších deset minut ve stavu mírného chvění a občasného míchání. Knedlíčky vylovte a vložte do připravené polévky. Vývar z uvaření knedlíčků nechte chvíli stát, následně jeho špičkou můžete použít k dochucení a posílení polévky. PS. Pokud byste chtěli knedlíčky servírovat v polévce, která je zahuštěná jíškou, vždy je vařte zvlášť. V zahuštěné polévce by při uvaření zbytečně ztvrdly a zatuhy. FLORENTÝNA