

Ā VESTKOVĀ%o KNEDLĀ•KY

ĀšterĀ½, 14 srpen 2018

Tak jsem si dnes koupila libru Āvestek... v pĀ™epoĀ•tu za 60,- KĀ•. A rozhodla se, Ā¾e udĀ›lĀ›im ĀvestkovĀ© knedlĀ-ky. Jen nemĀ›m polohrubou ani hrubou mouku, nemĀ›m tvaroh mĀ›kkĀ½ ani tvrdĀ½.. No, to jsem zvĀ›davĀ›i, jak to spatlĀ›im :-)). KdyĀ¾ jsem tu nedĀ›jno Ā•etla, jakĀ© mĀ›jte v Ā•echĀ›ch Ā•rody okurek, tak jsem tĀ©mĀ›Ā™ ronila krokodĀ½lĀ- slzy. Kupu stovku Ājest malĀ½ch cuket, ze kterĀ½ch se vlastnĀ› taky dĀ›j udĀ›lat salĀ›t, ale - nejni to vono! Tedy, nepĀ›Ā›ju cenu, Ā¾e by tu skuhrala, to ne, zase tu je levnĀ© jinĀ© ovoce (banĀ›ny, papĀ›ja, avokĀ›do, mango, liĀ›i atd.) ale... uĀ¾ se tĀ›Ā›m zas na Ā•eskĀ½ jĀ-delnĀ-Ā•ek. TakĀ¾e - jak ĀvestkovĀ© knedlĀ-ky dĀ›lĀ›ite vy?

KnedlĀ-ky

Mohou bĀ½t z rozmanitĀ½ch tĀ›st, pro ka¾dĀ© vĀ›jak platĀ-, Ā¾e musĀ- bĀ½t hladkĀ©, kterĀ© na vĀ›lu lehce rozvĀ›lĀ-me a rozkrĀ›jĀ-me na Ā•tverce, nebo lĀ¾Ā-cĀ- vykřĀ›jĀ-me kousky, kterĀ© omoĀ›Ā-me v mouce a roztlĀ›Ā-me lĀ¾Ā-cĀ-.

NejrychlejšĀ›m zpĀ›sobem je pak naklĀ›st omytĀ© a dobĀ™e osuĀ›enĀ© Āvestky na lehce zploĀ›tĀ›nĀ½ vĀ›leĀ•ek z tĀ›sta o prĀ›mĀ›ru asi 3 cm. VĀ›leĀ•ek pak mezi Āvestkami rozkrĀ›jĀ-me noĀ¾em, tĀ›sto tence obalĀ-me kolem Āvestky, dobĀ™e uzavĀ™eme a zakulatĀ-me.

KnedlĀ-ky z jakĀ©hokoliv tĀ›sta mĀ›Ā¾eme mĀ›sto klasickĀ©ho sypĀ›nĀ- obalit v kokosovĀ© mouĀ•ce nebo v mletĀ½ch Ā•i strouhanĀ½ch jĀ›drech oĀ™echĀ›.

BramborovĀ© tĀ›sto

VychladlĀ© uvaĀ™enĀ© brambory (1 kg) oloupeme, nastrouhĀ›me nebo umeleme, na vĀ›lu smĀ›chĀ›me s 330 g hrubĀ© mouky, lĀ¾iĀ•kou soli, pĀ™idĀ›me jedno vĀ›tĀ›Ā- Ā•i dvĀ› menĀ›Ā- vejce a vypracujeme tuĀ¾ĀĀ- tĀ›sto, kterĀ© hned vyvĀ›lĀ-me a nakřĀ›jĀ-me na kousky, kterĀ½mi obalĀ-me opranĀ© a osuĀ›enĀ© Āvestky.

- BramborovĀ© ĀvestkovĀ© knedlĀ-ky vaĀ™Ā-me v osolenĀ© vodĀ› 5â€”8 minut, potĀ© je nechĀ›me na sĀ›tu okapat. Na talĀ›Ā™Ā-ch knedlĀ-ky posypeme jemnou strouhankou promĀ›chanou s cukrem nebo mletĀ½m mĀ›kem s cukrem. OmastĀ-me je mĀ›slem nebo sĀ›dlem. TvarohovĀ© tĀ›sto

UtĀ™eme 60 g mĀ›sla (tuku), 2 menĀ›Ā- vejce a 200 g mĀ›kkĀ©ho tvarohu, do smĀ›si postupnĀ› zapracujeme 500 g hrubĀ© mouky, pĀ› lĀ¾iĀ•ky soli a 250 ml mlĀ©ka. Vypracujeme vlĀ›Ā•nĀ© tĀ›sto, do kterĀ©ho zabalĀ-me Āvestky.

- Tvarohová řízeňková knedlíky vaříme 5-8 minut ve vroucí- osolené vodě, přidáme ¼ je vaříme proměcháme, aby se nepřichytily ke dnu hrnce.

Uvařenou knedlíky na talířích překrojíme, sypeme je mletým májkem s cukrem nebo strouhaným tvrdým tvarohem proměchaným s cukrem a přidáme je rozpuštěným horkým máslem. Jsou-li řízeňky v knedlíčích hodná sladká, chuť je doplníme se zakysanou smetanou nebo se smetanovým jogurtem.

Kynutá těsto

Do hrnku rozdrobíme 10 g droždí- se 100 ml vlažného mléka oslazeného dvěma lžičkami cukru; necháme vzejít kvásek. Do másy prosejeme 500 g hrubou mouku, přidáme kvásek a 150 ml mléka s rozkvedlaným vejcem. Přidáme lžičku soli a vypracujeme tuhou těsto, které necháme asi 30 minut vykynout na teplém místě.

- Kynutou řízeňkovou knedlíky necháme asi 15 minut kynout zakrytou utěrkou a poté je vkládáme do vroucí- osolené vody a pod pokličkou vaříme asi 5 minut. Poté pokličku sejmem, knedlíky vaříme obrátíme a odkrytá je vaříme dalších 5 minut.

Uvařenou knedlíky na talíři ihned nahákolikrát propěchneme vidličkou, sypeme je mletým májkem a cukrem a mas rozpuštěným máslem.

Odpalovaná těsto

500 ml vody nebo mléka se lžičkou soli a 100 g másla vaříme asi 1 minutu, do vroucí- tekutiny pak najednou vsypeme 330 g hrubou mouku a rychle ji směs zhoustne, nelepe se na vaříme a je hladká.

Zatímco těsto chladne, připravíme řízeňky. Omyjeme a osušíme je, vypeckujeme je a másto pecky dáme do každé kostky cukru.

- Odpalovaná řízeňková knedlíky vaříme 5-7 minut v márně osolené

vodě. Na talířích knedlíky posypeme cukrem, strouhaným tvarohem, májkem s cukrem nebo oslazenou osmahnutou strouhankou. Posypané knedlíky omastíme.

zmlsaní a na knedlíky natájeníd@niela