

Chlupaté knedlíčky se slaninkou a červeným zelím



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2319 kalorií , **1 g** cukrů , **51 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/chlupate-knedlicky-se-slaninkou-a-cervenym-zelim>

Příprava

Nejprve si uvaříme zelí. Zelí si nakrájíme na malé nudličky a dáme do velkého hrnce, aby mělo při vaření dostatek místa. Přisypeme kmín, podlijeme mírně vodou a vaříme asi 30 minut, dokud není zelí měkčí. Vodu případně doléváme. Mezitím co se nám vaří zelí, oloupeme si cibuli a nakrájíme slaninu. Slaninu dáme na suchou teflonovou pánev škvařit, jakmile nám pustí tuk, přisypeme nadrobno nakrájenou cibuli a orestujeme. Až cibule zesklouze, poprášíme hladkou moukou a vymícháme jíšku, kterou přidáme do měkkého zelí. Snížíme teplotu a pomalu ještě asi 10 minut vaříme. Během dovařování dochutíme cukrem, octem, solí a pepřem dle naší chuti. Během dovařování zelí si můžeme začít připravovat chlupaté slaninové knedlíčky. Brambory oloupeme a nakrájíme na jemné slze. Necháme asi minutku odstát a poté slijeme vodu, kterou brambory pustí. Anglickou slaninu a cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme na pánvi. Necháme chvíli mírně vychladnout. K nastrouhaným syrovým bramborám přisypeme mouku, přidáme vejce, slaninu s cibulkou, sůl. Pořádně, nejlépe rukou promícháme, aby se ingredience

Ingredience

- Knedlíčky: 60 g anglické slaniny
- 1 menší cibule
- 750 g brambor
- 2 vejce
- 250 g hrubé mouky
- 1 špetka soli
- 2 lžíce sádla
- Zelí: 1 menší červené zelí
- 1 lžíce drceného kmínu
- 50 g slaniny
- 1 cibule
- 2 lžíce hladké mouky
- sůl dle chuti
- špetka pepře
- 1 lžíce octa
- 1 lžíce cukru krupice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

pořádně spojily. Do velkého hrnce si dáme vařit osolenou vodu a jakmile voda vře, můžeme dát vařit i knedlíčky. Dvěma lžícemi tvarujeme z těsta malé knedlíčky a rovnou je vhazujeme do hrnce s vřící vodou. Jakmile nám začne voda opět vřít, opatrně knedlíčky odstrčíme děrovanou lžící ode dna a vaříme asi 8-10 minut. Podle velikosti knedlíčků. Poté knedlíčky vyjmeme a zchladíme. Například v dalším hrnci se studenou vodou. Hotové knedlíčky promícháme s rozpuštěným sádlem a můžeme podávat.

▣ **Tip k receptu**

Nebojte se u knedlíčků solit. Můžeme přidat i petrželku nebo libeček.

