

HOUSKOVĀ• KNEDLĀ•K A JĀ•...

ĀĀEtrtek, 18 listopad 2010

PĀ™iznám se vám: neumím vaĀ™it houskový knedlík. Do nedávna jsem se o to ani nepokoušela, celý Ā™ivot totiž vařím knedlík s burizonou v práškovou od Vitany. Ale nedávno jsem narazila na internetu na Ā•lánek, Ā™e probáhl soutěže o nejlepší Ā•eský houskový knedlík. Vyhrál kuchařský uĀ•e Ā• Jakub Chýna a porazil skutečné profesionály. V Ā•lánku recept na jeho vítězný knedlík.

Nakoupila jsem tedy potřebné suroviny a začala plácát knedlík, který měl být pro pět osob. Bylo to docela složitě - mase vřecno pĀ™esně navážit - i mléko a Ā™loutek. Navážila jsem tedy

310 gr. mléka, 10 gr. droždí, 425 gr. mouky, 10 gr. Ā™loutku, 10 gr. soli a 90 gr. Ā™emle. Z vlažného mléka, droždí a jsem začala pĀ™ipravovat kvásek. Aťkoliv jsem měla zcela čerstvé droždí, tak jak na světu (omlouvám se za ten výraz) kvásek ne a ne vzejít. To je poprvé, co mi nevzešlo ani po 20 minutách. Co teď? PĀ™idala jsem další kvasnice, ale uĀ™ jsem je nevážila. Bylo mi jasné, Ā™e vítězný knedlík to uĀ™ v žádném pĀ™ípadě nebude. Ten hnusně nevzešel!!! To uĀ™ má docela dořalo, tak jsem do mouky vrazila jeden celý prdopeš, smíchala jsem to i s mým zmetkovitým kváskem a začala míchat těsto. No nevím, asi se redaktor spletl s množstvím soli, protože knedlík byl děsně slaný. Rozhodla jsem se tedy, Ā™e tu sůl nařídím pĀ™ídáním mléka a mouky... Musela jsem pĀ™idávat mléko a mouku dlouho, aĀ™ začal skoro celé kilo mouky. Do toho jsem ještě pĀ™ikrájela další hromadu Ā™emle. Jak jsem těsto hnětlá rukama, tak jsem si je pĀ™ed každým "řídáním slanosti" neumývala a měla jsem je celé zpatlané od těsta. Zpatlanými prackami jsem opět nabírala mouku a nalívala mléko, od rukou mi to těsto odpadávalo, takže za chvíli byl kolem mně tak šílěný řemes, Ā™e když jsem viděla svou krásnou novou kuchyň, jak je zamatlaná, tak mě bral namok... Výsledkem byly čtyři šedivě šedivě knedlíky - k obědu pro tři osoby a musela jsem je vařit na dvakrát, protože do největšího hrnce se mi vejdu jen 2 knedlíky. Jak byste řekli, Ā™e ty knedlíky dopadly? Já byla v šoku. Byly dobré - i když ne vítězné. Dva jsem zmrazila a jedli jsme je za týden. I po rozmrazení byly dobré. Maně si z nich dělali i knedlíky s vejcem, a byly prý výborné, zvenku křupavé a zevnitř měkavé - nevěděla bych, Ā™e má být měkavé nebo měkavé. Ten šílěný řemes na pracovní desce jsem si dokonce i vyfotila, jenže jsem tu fotku do PC tak skvěle, Ā™e ji nemohu najít. Fakt se mi ještě nikdy v životě nepodařilo udělat na pracovní desce tak šílěný nepodařek, jako pĀ™i vaření "vítězného" knedlíku. A - zbytek života budu opět vařit knedlík s burizonou. Máte-li ovšem zájem uvařit si vítězný knedlík (viz recept výše), tak pak dejte vědět, jak se podařilo... EVA ROZMARÝNA