

# KNEDLE, KNEDLÁKY ZAS A ZNOVA

Čtvrť, 22 března 2011

Jak už víte, protože já na sebe vykecám, chodím jako duchovní do maličké evropské restaurace. Vaším, meu nádobí, obsluhuju hosty, inu, je to maličká restaurace. Tento a týden je účelka na týden doma, v Polsku a tak tam řídíme s jejím manželem, Američanem Tomem sami. Kocour není doma my mají pře, aneb jak se v kraji říká Cat is not home, mauses dance.

Poslední víkend jsme měli na programu české menu. Každý pátek a sobotu se podává podle které evropské země, dvě jídla. To hlavní a nejmíc objednávané, bylo krásné české vepřo-knedlo-zelo, k tomu polévka s játrovými knedlíky, nebo - protože Amíci jsou proti vnitřnostem pověštinou zaujatí - sýrové knedlíky. O těch má užu a NIKDY!

Teď tady chci vzdát hold a díky Katce, podle jejího komentáře jsem je vařil a dopadlo to výborně: klasický: 600g mouky (polohr), 1 prdopeš, sůl, 1 vejce, 1 loutek, necelý 1 mlíka, 3 housky - jsou to 3 knedlíky, vařit cca 20 min. Jen jsem tam vrzнул je dvě celá vejce, protože by mi zbyl bílek. Strojovky hrnkové knedlíky jsem zavrhl první. Vařit v hrnečkách pro tolik lidí, to prostě nejde. Já vím, že jsou a existují knedlíky snad lepší. Byl jsem prostě trošička líný, a taky jsem vařil dávky. Nicméně jsem se věnoval práci k problematice vařit knedlíky a ejhle - ono bylo na samostatnou kuchařku!

Takže zařadím od nejjednodušší:

Knedle po australsku, recept od Jerry Pilka z Austrálie. Vezme velký porcelánový nebo skleněný papíradní kameninový hrnek (něco jako 10 cm průměr a 10cm výška), dá do něj jedno celé vejce (bílko a žloutek), špetku soli, pár kapek oleje a mlíko. To všechno rozpruď a málo by toho být tak pl toho hrnka. Pak do toho nakrájí rohlíky nebo bílý chleba. Např. chuť to tak, aby to bylo všechno přemíchané a mokré. Pak to všechno (s hrnkem) dá do "mikrovlňky" (to je krásné slovo) a sedem minut vařit. Knedlík poleze s toho hrnka ven, ale nic se neboj, nespadne. Pro víc lidí se to holt musí zopáknout, nebo musí těch hrnků být víc a vařit hrnek krát sedem minut.

O trochu složitější je tenhle z kuchařky "Česká kuchyně pro každého" od Jitky a Karla Hoflerových. Rohlík používám kupovaný polotovár na nádivku), dva hrnky mouky na všechno (to je naše americká hladká), jeden prdopeš a vody na nechutné ale ne tvrdé bláto. Naleju do formy - takové podlouhlé skleněné vanyky kterou vystřiknu olejem sprejem, moukou nevysypám, a vlním 8 minut.

Pak tu máme trochu složitější, se sněhem, od Dag z naší kuchařky:

Do misky nakrájíme:

jeden a pl vášejeho rohlíku na kostičky,  
přisypeme jeden a pl čtvrtlitrového hrnku hrubé mouky,  
2 loutky,  
asi pl lžíce soli,  
pl prášku do pečiva (1 lžíce)  
a zalijeme jedním a pl čtvrtlitrovým hrnkem studeného mléka.

Pak uleháme 2 bílky a hned je lehce vmícháme do všechny uvedené hmoty.

Vezmeme jakou formu, která dá knedlíkem tvar.

Mně se osvědčila na bábovku (nejlépe z ženského skla, silikonu, nebo keramiky. NE plechovou !!!!!)

Vytřeme ji máslem a vysypeme hrubou moukou.

Přesuneme do ní vše a dáme do mikrovlňky "vlnit". No a pokud máte troubu s výkonem 750W, tak to tam nechte prohánět se přibližně 8 minut. Že se trouba vypne, počkejte cca 1-2 minuty, a než se "uklidní" no a pak párátkem popíchejte a už jen vyklopte na talíř a nakrájejte ostrým nožem (mně se ideální jeví ten s pilkou). A je hotovo - má už podávat.

Hned několik receptů už je v Kudlance: a pak si klikněte tady. Pro naprosté začátečníky je krásný popis právě zde.

A ještě jeden recept sem musím chtít nechat přidat: Rychloknedla od Miro Veselého

Takáto knedla je akurát na dve poctivé porcie. Jeden rožok rozkrájajte na kocky. Nemusí byť prvý, naopak, starší je lepší. Nakrájané rožky si nechajte pripravené na neskôr. Decí horúcej vody z teplého

vodovodného kohútika (citlivky a padavky si zohrejú studenú, pitnú vodu) nalejte do nejakej nádoby, v ktorej budete robiť cesto. Vrhnite do toho ledabolo nabratú lyžicu soli. Ľupnite polovicu malého droždia. Pridajte jediné vajko, bez krupinky. Celé to zasypte polohrubou múkou. Trvá kila, ak máte poruke váhu, alebo deväť nie celkom zvrchovaných polievkových lyžíc múky, ak sa vám váhu vyahovať nechce. Výrobu cesta môžete začať do vrtuliek robota alebo suroviny sypte do hrnca a miešajte ručne varechou. Poriadne zamiešame, tak vznikne pomerne husté cesto. Správne husté cesto z varechy steká pomerne dôstojne a pozvoľna. Ak ho máte príliš riedke, dodajte trochu múky, ak príliš husté, pridajte málinko vody.

Poznámka pre mužov: Na rovinu hovorím, že na hustote cesta príliš nezáleží. Ak bude príliš riedke, bude sa ťažšie formovať, knedľa nebude mať a taký pekný tvar, ale bude rovnako chutná, takže žiadne strachy.

A ešte pomiešame, ale už len trochu. Cesto teraz musí dozrieť. Keď sme začali teplou vodou, ešte stále by malo byť vlažné - to je dôležité. Prikryte nádobu, v ktorej je utierkou, aby nevychladlo. Tu bude cesto mierne puchnúť. Zatiaľ čo cesto odpočíva, nájdite veľký hrniec, nalejte doň vodu a dajte zovrieť. A do vody dajte soľ, odváňajte, aj za polievkovú lyžicu. Zohrievanie vody trvá zhruba 10-15 minút, práve toľko času stačí na odpočinok.

Keď už voda vrie, odkryte pokrievku, poriadne si pomúťte ruky a vyberte cesto z nádoby. Opatrne, veľa sa lepí. Vytvorte z neho knedľovitý tvar. Správne by sa to malo robiť na pomútej drevenej doske, ale pri troche šikovnosti sa to dá zvládnuť aj v "lufte" v rukách a utriete si jedno umývanie dosky. Knedľa bude trochu menšia než po uvarení.

Opatrne ju ťupnite do vody a zakryte pokrievkou. Varte 8 minút a potom knedľu obráťte hore nohami. Prosto knedľu obráťte tak, aby sa ďalej varila tou stranou, ktorá predtým trčala, prikryte a varte ďalších 8 minút. Ľas, prosím, merajte dosť presne, inak sa začne po okrajoch vytvárať sliz ako z hororu... A jako vždycky vám pĚju dobrou chuť!

Ďalší spustu receptů najdete v Grilovací kuchařce