

BRAMBOROVÁ KNEDLÁČKY

Středa, 20 duben 2011

Tak jsme si tady probrali tvorbu různých houskových knedlíků a slíbil jsem, že bramborové budou pářící, to znamená dnes. Je mi celkem jasné, že pro mnohé nic objevného nepřinesu, ale kdo ví. Možná je tady recept, který vás zaujme. Tak jako jsem i já v době, kdy jsem se věnoval objevování nových a nových. Tím rozhodně nechci a nemohu říci, že už to vědomě vím. Často sahám po kuchařkách internetových i papírových a hledám poučení. Den se nic nenaučil je navždy ztracen. Aspoň pro mě.

Jsou lidé, kteří nemají rádi bramborový knedlík z pytlíku. Tak hned v úvodu pro nás pohodlně: Přidat k tomu navíc uvařenou a nastrouhanou bramboru a vejce. Snad bych to ani nemusel připomínat, no ale přece: když dáte knedlík do vody, uvaří a osolené, samozřejmě, okamžitě se potopí a přilepí ke dnu. Vařkou ho proto musíte odlepit.

Jednoduchý bramborový knedlík

1 kg uvařených brambor, 16 líc hrubé mouky, 8 líc krupice, 1 vejce
Brambory nastrouháme, mouku a vejce přidáme do mísy a uhněteme. Vyválíme 6 kroužků, které vkládáme do osolené vody a vařkou odlepíme ode dna. Vaříme 20 minut.

Z kuchařky Mušá v hrnci (1992). Bramborový knedlík se solamylem

1 kg brambor, 2 vejce, 140 g solamylu, 200 g dártské krupičky, 1 líc soli

Den předem uvažené brambory oloupáme a prolisujeme. Na vále smícháme s moukou, solamylem, vejci a solí.

Tvoříme válečky, koule nebo kroužky. Vaříme v osolené vodě asi 20 minut, kroužky 6 minut. Bramborové knedlíky v mikrovlnce

750 g brambor, 1 líc krupice, a 100 g hrubé mouky (má být i polohrubá), 1 vejce, sůl, olej, voda

Brambory umyjeme, několikrát propíchneme slupku a dáme do nádoby na vaření v MW; přidáme 2 líc vody,

zakryjeme víkem a dáme na 7 minut vlnit na 600 W. Oloupané, ještě teplé brambory pak rozmačkáme v míse

pomocí mačkadla na brambory. Přidáme 1 vejce, sůl, trochu krupice a mouku - mouku dosypáváme po částech do té

doby, než se těsto přestane lepit. Promícháme opět pomocí mačkadla na brambory a pomocí líc tvoříme kulaté kroužky

Do nádoby na vaření v MW dáme trochu oleje a 2 líc vody, naklademe knedlíky a přikryté vaříme v MW 4

minuty na 600 W.

Nádoba na vaření v MW by měla mít "povoleno" 200°C a 230°C. Tvorba kulatých knedlíků pomocí dvou líc: I

vytváříme nok, ten si potom na lici postavíme a jemným kroužením zplošujeme, a nám vznikne kulatý knedlík.

V mikrovlnce jsem i pokusil vytvořit takhle knedlíky bez brambor, ze sušené kašičky. Bylo to tady v Kudlance.

V komentářích lze najít i další Kudlančí recepty. Bramborové rychloknedlíky Brambor dártská krupička, vejce, sůl

Brambory ve slupce uvařit, po uvaření rychle horké oloupat a zvařit a nastrouhat na hrubém struhadle.

Na 1/2 váhy brambor dáte dártské krupičky. Přidat vejce (do 3/4 a 1 kg brambor stačí 1) a osolit. Pak rychle zpracovat

těsto a zavřít a osolenou vodou. Nenechávat těsto dlouho stát, protože "zdrhně" asi 20 minut. Bavorské bramborové knedlíky 1. 700 g brambor, 1 vejce, 1 líc strouhanky, sůl

Polovinu brambor oškrábejte a uvařte v osolené vodě. Zbytek brambor oškrábejte a nastrouhejte na

struhadle. Nastrouhané dejte do mísy utřete a nad talířem z nich vyždímejte co nejvíce tekutiny. Za pár minut se z tekutiny

oddělí kroužek a zůstane na dne talíře. Slijte opatrně vodu a kroužek přidejte k syrovým bramborám. Osolte

přidejte strouhanku.

Z uvařených brambor slijte vodu, nechte je trochu zchladnout a protlačte je lisem na brambory. Spojte je spolu se syrovými

bramborami a dobře prohněte. Lehce pomoučenými rukama vytvořte 6 kulatých knedlíků.

Přidejte do varu osolenou vodu, vloďte do ní knedlíky, snižte teplotu a vařte mírným varem asi 20 minut. Jakmile knedlíky

vyplavou na hladinu, jsou hotové. Bavorské bramborové knedlíky 2. 4 syrové brambory, 4 uvažené brambory, 35 dkg

hrubé mouky, 1 vejce, sůl. 1 líc oleje.

Brambory nastrouhat a vše smíchat. Z těsta udělat koule jako tenisáky a 20 minut vařit v osolené vodě, dokud

nevyplovou.

& Bavorské knedlíky

4 housky, 4 uvažené brambory, poměr 1 : 1, sůl, trochu kari nebo kurkumy pro barvu, ale nemusí být.

Housky nakrájet na kostičky, syrové brambory nastrohat na jemno jako na bramborák. Nic neslévat a smíchat dohromady. Knedlíky velké asi jako broskve vaříme na pářku a namořeném plátýnku/ asi 20 minut. Způsob vaření nutné dodržet, aby se nerozvařily. (absence vajec).
A jako vždycky vám přeju dobrou chuť,
Michal
Další spoustu receptů najdete v Grilovací kuchařce