

# 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›jvno Ā•etla, jakĀ© mĀ›jte v ĀĀechĀ›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›it, ale - nejni to vono! Tedy, nepĀ›Ā›u 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›jlu 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 umeeme, na vĀ›jlu 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 řízevková knedlíky vaáme 5–8 minut ve vroucí- osolené vodě, páíme ¼ je vaáme kou promáchané, aby se nepřichytily ke dnu hrnce.

Uvaen knedlíky na talířích páekrojáme, sypeme je mletým májkem s cukrem nebo strouhaným tvrdým tvarohem promáchaným s cukrem a páelijeme je rozpuštěným horkým máslem. Jsou-li řízevky v knedlích hodná sladká, chuť je doplnáme se zakysanou smetanou nebo se smetanovým jogurtem.

### Kynutá těsto

Do hrnku rozdrobíme 10 g droždí- se 100 ml vlažného mláka oslazeného dvěma lžícemi cukru; necháme vzejít kvásek. Do másy prosejeme 500 g hrubé mouky, páelijeme kvásek a 150 ml mláka s rozkvedlaným vejcem. Páídáme lžící soli a vypracujeme tuhá- těsto, které necháme asi 30 minut vykynout na teplém mástě.

- Kynutá řízevková knedlíky necháme asi 15 minut kynout zakrytá utěrkou a poté je vkládáme do vroucí- osolené vody a pod pokličkou vaáme asi 5 minut. Poté pokličku sejmem, knedlíky vaáme kou obrátíme a odkrytá je vaáme dalších 5 minut.

Uvaen knedlíky na talíři ihned nahřijte propáchneme vidličkou, sypeme je mletým májkem a cukrem a mas rozpuštěným máslem.

### Odpalovaná těsto

500 ml vody nebo mláka se řípetkou soli a 100 g másla vaáme asi 1 minutu, do vroucí- tekutiny pak najednou vsypeme 330 g hrubé mouky a rychle ji mácháme, a¼ smás zhoustne, nelepá- se na vaáme kou a je hladká.

Zatímco těsto chladne, páipraváme řízevky. Omyjeme a osuáme je, vypeckujeme je a másto pecky dáíme do každé kostky cukru.

- Odpalovaná řízevková knedlíky vaáme 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 natáhněte @niela