



# Chlupaté knedlíky s červeným zelím

*Chlupaté knedlíky se hodí nejen jako příloha k pečenému či dušenému masu, fungují také jako skvělé hlavní jídlo. Hledáte-li tip na vydatný rychlý oběd, jsou chlupaté knedlíky se zelím přesně pro vás. A nebojte se, nejsou ani zdaleka tak složité, jako se o nich traduje.*

DOBA PŘÍPRAVY 20 minut

DOBA VAŘENÍ 10 minut

NÁROČNOST střední

## Na knedlíky

500 g brambor

1 vejce

100 g polohrubé mouky

100 g hladké mouky

sůl

## K podávání

75 g špeku

1/2 sklenice sterilovaného červeného zelí

# Postup

Krok 1: Brambory oloupejte a nastrouhejte najemno. Strouhejte je nejlépe do cedníku, aby z nich rovnou mohla odkapávat přebytečná voda. Když jsou nastrouhané, všechnu nadbytečnou tekutinu z nich přes cedník vymačkejte.

Krok 2: Do hrnce dejte vařit dostatečné množství vody. K bramborám přidejte trochu soli, vejce a mouku a vypracujte jednolitě hustší těsto. Hladká mouka dělá těsto hutnější, to ale lépe drží pohromadě. S hrubou moukou jsou knedlíky kypřejší, ale snáz se rozvaří – nejvíc mi vyhovuje poměr obou mouk 1 : 1.

Krok 3: Do vroucí osolené vody lžící sázejte knedlíky: v první várce zkuste jen 2–3 kousky, abyste zjistili, zda se knedlíky nerozvářejí, to by bylo potřeba ještě trochu mouky do těsta přidat. Jinak knedlíky vařte podle velikosti asi 10–12 minut.

Krok 4: Mezitím nakrájejte špek na kostičky a vypražte jej na sádlo a škvarky. Zelí slijte a případně dochuťte: můžete ho nechat, jak je, ale jestli si chcete trochu pohrát, udělejte si třeba brusinkové zelí s červeným vínem.

Krok 5: Uvařené knedlíky vyndejte z hrnce a promíchejte s trochou sádla, aby se neslepily. Podávejte se škvarky a zelím.

Tip: V sádle osmahněte dokřupava jednu nahrubo nakrájenou cibuli a vmíchejte ke knedlíkům. Vegetariáni na knedlíky samozřejmě nepoužijí slaninu ani sádlo, ale dobrý olej nebo máslo.