

## Kynuté knedlíky

Na úplný závěr této knihy bych ráda vyhověla prosbám a dotazům čtenářů, kterým scházejí recepty na kynuté knedlíky.

I když kynutý knedlík není laskomina jako ostatní recepty v této knize, vězte, že dobře uvařený knedlík patří neodmyslitelně ke slavnostní svíčkové nebo podobně úžasným pokrmům, podávaným při výjimečných příležitostech.



## Houskový knedlík kynutý

**Těsto:** *Postup:*

300 ml vody nebo mléka  
 320 g rýžové samokypřící mouky  
 160 g kukuřičné hladké mouky  
 120 g Solamylu  
 2 vejce  
 1 kvasnice  
 ½ balíčku prášku do pečiva  
 ½ lžičky cukru  
 špetka soli  
 hrst nakrájených rohlíků nebo neo-  
 chucené burisony

**Krok 1:** V míse smícháme všechny suroviny, uprostřed vytvoříme důlek a do něj dáme špetku cukru. Rozdrolíme kvasnice a zalejeme vlažným mlékem nebo vodou. Necháme vzejít kvásek a pak vše rozmixujeme. Vznikne hustá hmota, kterou pak zpracujeme na pracovní ploše do vláčné nelepivé hmoty. Těsto rozdělíme na dvě stejné části. Vyválíme bochánky, které přeneseme na igelitové sáčky nebo pruhy pečicího papíru. Necháme kynout asi 10–15 minut.

**Krok 2:** Připravíme si parní hrnec, do kterého vložíme nakynuté těsto na knedlíky, a vaříme v páře 25 minut.



### Můj tip

► Do těsta můžeme při ručním zpracování přidat nechucené burisony nebo na kostky nakrájené rohlíky. Knedlíky jsou pak nadýchanější!

## Knedlíky plněné ovocem

### *Těsto:      Postup:*

*150–200 ml mléka  
160 g rýžové samokypřící mouky  
80 g kukuřičné hladké mouky  
60 g Solamylu  
50 g nastrouhaných vařených  
brambor  
2 vejce  
1 kostka kvasnic  
1 lžička cukru  
½ sáčku prášku do pečiva  
¼ lžičky soli  
ovoce dle chuti*

**Krok 1:** Všechny sypké suroviny se špetkou soli smícháme. Uprostřed uděláme důlek, do něj dáme cukr, rozdrobené kvasnice a necháme vzejít kvásek. Než začneme hnětačem zpracovávat těsto, přidáme ke všem surovinám uvařený a nastrouhaný brambor.

**Krok 2:** Těsto dáme na pracovní plochu a ještě jej zpracujeme ručně. Velkou lžící vykrájíme hromádky přibližně stejné velikosti.

V dlaních zpracujeme těsto na placičku, doprostřed dáme ovoce a utvoříme knedlíky. Ty pak vaříme na páře 20 minut.



## Hrnkové knedlíky s uzeninou

### Těsto:

2 žloutky

2 bílky (ušlehat sníh)

1 hrnek mouky = 200 g

1 hrnek mléka = 200 ml

1 malá lžička soli

½ prášku do pečiva

100 g rohlíků nakrájených na drobné kostky

100 g nakrájené anglické slaniny nebo uzeného masa

Na tuto dávku si připravte 4 čtvrtlitrové hrnky, které vymažete tukem.

### Postup:

**Krok 1:** Nakrájené rohlíky dáme do mísy, přisypeme mouku s práškem do pečiva, přidáme žloutky, mléko a nakrájené uzené maso.

Nakonec přidáme ušlehaný tuhý sníh z bílků. Vařečkou nebo stěrkou dobře promícháme.

**Krok 2:** Takto připravené těsto rozdělíme do vymazaných hrnků tak, aby byly naplněny do 2/3 výšky.

Naplňené hrnky vložíme do hrnce s vodou tak, aby voda sahala rovněž do 2/3 výšky hrnků. Hrncem přiklopíme poklicí a necháme ve varu po dobu asi 50 minut.



### Můj tip

- ▶ Tyto knedlíky jsou skvělé ke kysanému zelí či špenátu.
- ▶ Hrnkové knedlíky můžete připravit i bez uzeniny. Jako obměnu můžete místo uzeniny použít osmažnutou nebo čerstvou jarní cibulku.

