

Knedliki strona naszesudety.pl

To chyba najbardziej popularne (obok smażonego sera) danie, jakie znajdziemy w menu czeskich restauracji w Sudetach. Słynne knedliki robi się bardzo łatwo i mimo, że w sklepach można kupić ich przemysłową wersję, polecam spróbować zrobić je samemu. Równie nieskomplikowane jest wykonanie gulaszu, pozostanie nam tylko do przyrządzenia kapusta, która wydaje się najtrudniejszym tutaj elementem, zwłaszcza jeśli smakować ma przynajmniej tak dobrze, jak w czeskich restauracjach...

Knedliki

500 g mąki krupczatki

2 jajka

300 ml mleka

20 g drożdży

sól, cukier

Do 50 ml ciepłego mleka dodajemy dwie łyżki mąki, łyżeczkę cukru i drożdże. Wszystko razem dokładnie mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce, by zaczyn mógł wyrosnąć (mniej więcej na 10 minut). Gdy już wyrośnie, dodajemy go do mąki, do której dodajemy również dwa jajka, pół łyżeczki soli i łyżeczkę cukru. Wszystko razem zagniatamy do momentu, aż uzyskamy plastyczne ciasto. Odstawiamy je na pół godziny, by wyrosło, potem dzielimy na cztery części i z każdej robimy wałek o średnicy mniej więcej 3 cm (to nie apteka, nie muszą być równe). Znow odstawiamy, by ciasto nieco wyrosło (na 10 minut), po czym wrzucamy do wrzącej, osolonej wody. Garnek z wodą musi być duży, bo knedle podczas gotowania zwiększają swą objętość. Gotujemy ok. 10 minut, po czym wyciągamy z wody i kroimy, najlepiej zwykłą nitką. Nitkę dajemy pod knedla i następnie zaciągamy nad nim – działa jak najlepszy nóż...

Gulasz

500 g mięsa wieprzowego

2 duże cebule

mąka, pieprz, sól

Cebulę kroimy w półksiężycy i wrzucamy na gorący olej, smażymy na dość dużym ogniu kilka minut i dodajemy pokrojone w kostkę mięso, pozostawiając je na wierzchu (nie mieszając). Cebula pod spodem musi się mocno przyrumienić (skarmelizować), by uzyskać ciemny kolor sosu. Po

kolejnych kilku minutach mieszamy wszystko i dalej smażymy, aż do momentu wyparowania płynu (sok będzie zarówno z cebuli, jak i z mięsa). Gdy już nam wszystko ładnie skwierczy w garnku, dodajemy pół litra wody, pieprz, sól i mieszamy dokładnie, po czym przykrywamy i pozostawiamy pod przykryciem na małym ogniu - niech się dusi przynajmniej 45 minut. W tym czasie sprawdzamy co jakiś czas sos i w miarę potrzeby uzupełniamy wodę. Na koniec rozrabiamy w szklance wody łyżkę mąki, dodajemy do sosu, mieszamy i pozostawiamy do zagotowania – sos mamy gotowy...

Kapusta zasmażana

500 g kiszanej kapusty

1 cebula

3 łyżki smalcu ze skwarkami

sól, pieprz, kminek, łyżka mąki

Kapustę płuczemy 2-3 razy w świeżej wodzie (jeśli lubimy wersję kwaśniejszą, można nie płukać lub wypłukać jeden raz) i szatkujemy ją. Wrzucamy do garnka z niedużą ilością wody i gotujemy przez 30 minut (cały czas należy kontrolować ilość wody, by kapusta się nie przypaliła). W oddzielnym garnku rozpuszczamy smalec ze skwarkami, następnie dodajemy drobno posiekaną cebulę, którą smażymy do momentu jej zeszklenia. Wrzucamy kapustę, dodajemy sól, pieprz, kminek i smażymy wszystko przez 10 minut. Następnie rozrabiamy w szklance wody łyżkę mąki, wlewamy do smażonej kapusty i jeszcze kilka minut smażymy, ciągle mieszając...

Opracowanie i przygotowanie:

[Waldemar Brygier – naszesudety.pl]