Polévkové knedlíčky nemusí být jen játrové



Maso versus zelenina

Zavářkové knedlíčky mají spoustu variant. **Játrové knedlíčky jistě netřeba představovat**, ať už jsou **vytvořené doma či z koupené hotové zavářky**. Tu je pak **vhodné obohatit dle vlastní chuti o majoránku, česnek i čerstvý pepř**.

Jistou **obměnu představují knedlíčky z mletého masa, morkové, drůbkové nebo drožďové knedlíčky**, které si mnozí vybavují zejména ve spojení se školní jídelnou. V domácích kuchařkách **nesmí chybět ani rychlé krupicové a strouhankové knedlíčky** hodící se do všech druhů polévek.

Ochutnali jste však už **zeleninové knedlíčky z pórku, špenátu či brambor**? Vyzkoušeli jste rychlou **variantu polévkových zavářek z míchaných vajec**?

Nebojte se sýrů, ryb či brambor

Mlsné jazýčky uspokojí sýrové knedlíčky, které skvěle doprovodí horkou česnečku nebo cibulačku. Ty můžete připravit z tvrdého sýru ementálského typu, ale také z chuťově výraznějšího sýru s bílou plísní.

Do rybí polévky pak samozřejmě patří rybí nočky. Stačí obrané rybí maso jemně nasekat či namlít a smíchat s pokrájeným pečivem, strouhankou, česnekem a bylinkami. **Do zeleninových polévekvyzkoušejte jemné bramborové nočky** vytvořené ze šťouchaných brambor, cibulky a vajec.

Je libo plněné asijské knedlíčky?

Pokud patříte mezi milovníky exotických jídel, pak ve vaší polévce nesmí chybět **plněné knedlíčky – spíše těstoviny, ať už v italském či asijském stylu**. Jejich náplně mají širokou škálu – od mletého masa s pikantním i sladkokyselým nádechem, přes sýrové či zeleninové směsi ovoněné koriandrem nebo bazalkou.

Koření a chuť je základ

Aby chuť zavářky byla naprosto dokonalá, je třeba pamatovat na správné koření. Nic nezkazíte přidáním česneku, čerstvé petrželky a pažitky, jarní cibulky i sušené majoránky. Kromě vynikající chuti tak docílíte v polévce i zajímavé barevné struktury. **Toužíte-li po originalitě, ozvláštněte své knedlíčky nasekaným špenátem nebo houbami.** Milovníci masové chuti mohou přidat najemno nakrájenou a vypraženou slaninu.

Tip: zchladit je!

A jak dovést knedlíčky k naprosté dokonalosti? **Vařte je zvlášť ve vývaru nebo osolené vodě a po uvaření je rychle zchlaďte v ledové vodě.** Nebudou oslizlé a zacelí se.

Vyzkoušejte naše knedlíčkové recepty:

Knedlíčky z odpalovaného těsta

120 ml vody, ½ lžíce másla, 10 dkg polohrubé mouky, 2 vejce, sůl, mletý muškátový oříšek, olej na smažení

V hrnci přivedeme k varu vodu a máslo se špetkou soli. Jakmile se výsledná směs začne vařit, přidáme mouku, muškátový oříšek a mícháme, dokud se těsto nezacelí a nelepí na stěnu nádoby. Těsto necháme vychladnout, poté do něj zapracujeme vejce. Z těsta vytváříme malé knedlíčky či noky, které smažíme na oleji dozlatova.

Drožďové knedlíčky

1 kostka čerstvého droždí, 1 vejce, 120 g bílého pečiva bez kůrky, 3 lžíce mléka, 2 lžíce másla, 1 menší cibule, 1 stroužek česneku, strouhanka, čerstvé bylinky dle chuti, sůl, pepř

Na pánvi rozehřejeme máslo, přidáme najemno nasekanou cibulku a necháme zesklovatět. Poté přidáme droždí a mícháme, dokud nezrůžoví. Výslednou směs necháme vychladnout, smícháme s vejcem, mlékem a lisovaným česnekem. Ochutíme solí a pepřem a zahustíme najemno pokrájeným pečivem. Dle potřeby přidáme strouhanku a vypracujeme nelepivé těsto. Necháme odpočinout, vytvarujeme malé knedlíčky a povaříme 2-3 minuty.

Morkové knedlíčky

100 g morku, 1 vejce, 100 ml mléka, 150 g světlého pečiva bez kůrky, 2 až 3 lžíce strouhanky, čerstvá petržel a pažitka, sůl, čerstvě mletý pepř

Pečivo nakrájíme na kostičky a zakápneme mlékem. Morek nadrobno pokrájíme, smícháme se žloutky, přidáme nasekané bylinky, osolíme a opepříme. Dobře promícháme, přidáme pečivo s mlékem a strouhanku. Dobře promísíme a na závěr přidáme vyšlehané bílky. Vytvoříme malé knedlíčky a vaříme 2-3 minuty.