

## 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 droždové 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 polévek vyzkoušejte jemné bramborové nočky** vytvořené ze štouchaných 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 nezkažíte 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, ozvláštňte 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 zchladte v ledové vodě.** Nebudou oslzlé a zacelí se.

## Vyzkoušejte naše knedlíčkové recepty:

### Knedlíčky z odpalovaného těsta

*120 ml vody, ½ lžice 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.

### Droždové knedlíčky

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

Na pánvi rozežřejeme máslo, přidáme najemno nasekanou cibulku a necháme zesklivatět. 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.