

Knedlík měkký jako pavučinka

Porce: 2 šišky knedlíku

Vždy jsem měl za to, že knedlík vůbec dělat nebudu a spoléhal se na nedalekou jídelnu, kde se dá knedlík koupit i po porcích a ještě dokonce i ohřátý.

Ale když už se chcete někomu pochlubit dobrou omáčkou, třeba Honza dělá výborné kuře na paprice, tak podávat k tomu kupovaný knedlík není ono.

Zkoušel jsem nějaké zaručené recepty z internetu, ale stejně to nebylo ono, až jsem narazil na tento recept „Pařený kynutý knedlík, který je měkký jako pavučinka a vždy se vydaří“.

Tento recept si žije na internetu pod tímto názvem svým životem a různé weby si ho přebírají, ale vždy se jmenuje takto.

Každý, kdo knedlíky ochutnal se ptá na suroviny a potom dojde k závěru, že do svého knedlíku dává to samé, ale jak říkal můj spolužák Jirka z Domažlic, je to jen o správném poměru surovin a je to pravda (jeho rodiče měli firmu na výrobu knedlíků). Mě se to zatím nestalo (a doufám, že nestane), že by se knedlík nepovedl, a to jsem ho dělal snad již desetkrát. Používám parní troubu, nezkoušel jsem tyto knedlíky vařit ve vodě.

Takže tip na výborný knedlík, který v období Vánoc jistě najede využití k pečené kachně, svíčkové či ke klasice knedlo, vepřo, zelo.

Suroviny:

- 500 g polohrubé mouky
- 1 lžička cukru
- 1 lžička soli
- 20 g čerstvého droždí
- 2 lžíce oleje
- 1 ks vejce
- 270 ml vody

Postup:

Do misky dáme teplou vodu, přidáme cukr, olej, čerstvé droždí, vejce a nakonec i polohrubou mouku smíchanou se solí.

Vše spolu vyhněteme do nelepivého těsta. Těsto se pěkně odděluje od stěn misky. Pokud máte těsto příliš řídké, přidejte trochu více mouky.

Pokud příliš husté, přidejte trošku více vody. Záleží na kvalitě mouky.

Vypracované těsto necháme hodinu kynout na teplém místě zakryté pod utěrkou.

Knedlík měkký jako pavučinka

Po vykynutí těsto rozdělíme na polovinu, vytvarujeme menší šišku (podsypáváme moukou) a necháme kynout ještě 20 minut.

Po vykynutí je přeložíme na olejem pomaštěný pařák a spaříme 20 minut nebo můžeme využít parní troubu.

Po napaření je propícháme velkou vidličkou a potřeme olejem.