

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

Houskový knedlík ze tří staletí

Přinášíme recepty dvou dam, které v devatenáctém a dvacátém století významně ovlivnily českou kuchyni, a recept zapáleného amatéra, jenž vaří již od svých deseti let.

Podle Magdaleny Dobromily Rettigové (rok 1845)

Rozkrájíme housku na kostky, usmažíme ji v přepuštěném másle dozlatova a necháme ji vychladnouti. Utřeme kus čerstvého másla, přidáme do něho znenáhla šest vajec, po každém vejci přimícháme hrst mouky a plnou lžici smetany, osolíme je, utřeme náležitě, přidáme smaženou housku, dobře je propracujeme a konečně zamícháme do nich tolik mouky, aby těsto bylo náležitě tuhé. Což poznáme, když naň pleskneme, a nelepi se na ruku. Zavaříme knedlíky, roztrhneme každý na čtyři díly, posypeme je strouhanou houskovou korou, polejeme je rozpáleným čerstvým máslem a podáváme. Hodí se vždy, zejména k černé rybě.

Nebo rozmícháme čtyři žloutky ve 4 dcl vody, až se zpění, osolíme ji a zaděláme jí 1/2 kg mouky. Rozkrájíme dvě housky na drobné kostky, položíme je nahoru na těsto, polejeme je opatrně 14 dkg rozpuštěného čerstvého másla a necháme těsto dvě hodiny odstát. Když se mají knedlíky zavařeti, zamícháme do něho onu housku a ještě dobře propracujeme, načež vytvoříme hezky velké knedlíky, zavaříme je a uvaříme bez pokličky. Po vyndání je roztrháme vidličkami v polovičky, posypeme je strouhanou houskovou korou a polejeme rozpáleným máslem.

Podle Marie Janků-Sandtnerové (rok 1924)

50 dkg mouky • sůl • 1/4 l mléka • 1/8 l vody
• 2 žloutky • 3 dkg másla na poltí • 2 dkg strouhané housky

Do proseté mouky krupičkové (sypké) přidáme sůl a stále michajíce do ní nalijeme studenou vodu a mléko, ve kterém jsme rozmíchali žloutky, a zaděláme přiměřeně tuhé těsto (spíše řidší). Na rozehřátém másle si usmažíme na kostičky nakrájené housky, a když vychladly, přidáme je do těsta, které necháme 1/2 hod. odpočinouti. Pak vykrájíme z těsta stejné kusy, na pomoučeném prkénku uděláme podélné knedlíky, které v osolené vařící vodě podle velikosti vaříme 15 až 30 minut. Při vaření je nadzvedneme vařečkou, aby nepřilehly na dno kastrolu, a považené obrátíme. Také můžeme zavařeti knedlíky tak, že si ruce navlhčíme studenou vodou, knedlíky pěkně urovnáme a dáme vařit. Takové nejsou na povrchu oslzlé. Uvažené knedlíky silnější nití neb ostrým tenkým nožem nakrájíme na plátky a polijeme rozpáleným máslem nebo posypeme usmaženou strouhanou houskou.

Podle Jiřího Dienstbiera (rok 2007)

1 kg hrubé mouky • 5 žloutků (nebo vajíček)
• plnotučné mléko nebo podmáslí • 8 až 10 netukových housek • sůl



V míse rozmícháme mouku se solí, do důlku ve středu vlijeme žloutky (použijeme-li celá vajíčka, budou knedlíky tužší) a přiléváme tolik mléka, jak tuhé chceme mít těsto. Vařečkou zpracováváme těsto tak, aby se v něm tvořily bubliny. Naše babičky nebo jejich pomocnice v domácnosti asi měly víc času než my, protože tak činily až půl hodiny. Nám ale stačí asi deset minut dřiny, dokud to vydrží loket a rameno. Vsypeme na kostičky nakrájenou housku – co nejvíce, kolik stačí těsto pojmut – a důkladně promícháme. Mísu přikryjeme utěrkou a odstavíme alespoň na dvě hodiny do mírného tepla za kamna nebo na jiné místo, kde je dostatečné teplo, aby mouka mohla bez kvasnic a prášků pracovat. Když vře voda, uplácáme šišky knedlíků a dáme je vařit. Ruce oplachujeme ve studené vodě, aby se na ně těsto nelepiło. Podle velikosti šišek vaříme 25 až 30 minut.

INZERCE

CROZES-HERMITAGE
& VACQUEYRAS

Crus z Côtes du Rhône

Do 22. listopadu probíhá ve vybraných vinotékách soutěž o 3 dárkové poukazy do francouzské restaurace Brasserie M.
www.brasseriem.cz

Zúčastnit se může každý, kdo zakoupí láhev vína z oblastí Crozes-Hermitage nebo Vacqueyras.

K láhvi obdržíte zdarma originální vývrtku.

z údolí Rhône

www.vins-rhone.com

VYBRANÉ VINOTÉKY :

VICOM – specialista na víno
Thámová 9
Praha 8 – Karlín
Tel./fax : 222 311 983

VINOTÉKA CELLARIUS
Pasáž Lucerna
Štěpánská 61
Praha 1
Tel.: 224 210 979
www.cellarius.cz

VICOM – specialista na víno
Jankovcova 6
Přístav Holešovice – východ
Praha 7
Tel.: 224 816 232
www.vicom-vino.cz

VÍNO A DESTILÁTY
Pod Kaštany 2
Praha 6 – Dejvice
metro Hradčanská

VÍNO A DESTILÁTY
Korunní 105
Praha 2

VÍNO A DESTILÁTY
Obchodní centrum Růže
Praha 4 – Chodov
(metro Chodov)

VINDOM
Údolní 27
Brno
Tel.: 542 221 067

L.C. NICOLAS
Žatecká 3
Praha 1
Tel.: 222 323 078

DŮM VÍNA U ZÁVOJE
Havelská 25
Praha 1
www.uzavoje.cz

EUROTÉKA
Palackého 8
Praha 1
Tel.: 222 245 353

VINOTÉKA VKN 17
Karlovo náměstí 17
Praha 2
www.vinnysklep.cz

VINNÝ SKLEP MONARCH
Na Perštýně 15
Praha 1
www.monarch.cz

GALERIE MODRÝ HROZEN
Dukelská 118
Litvínov
www.modryhrozen.wz.cz

FARKATÉKA VINOTÉKA
Česká 66
České Budějovice
www.farkateka.cz

VINOTÉKA M.KRÁL
Pláničkova 445/13
162 00 Praha 6
www.mkral.cz

IN-000623