

Žemlový knedlík s houbovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• KNEDLÍKY

- Housky z předešlého dne 10 ks
- Sekaná petrželka 1 lžíce
- Mléko 300 ml
- Vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 100 g
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Muškátový oříšek 2 špetka

• HOUBOVÁ OMÁČKA

- Čerstvé lišky 200 g
- Čerstvé hříby 200 g
- Cibule 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Čerstvý tymián 1 snítka
- Hladká mouka 2 lžíce
- Bílé víno 100 ml
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Zeleninový vývar 200 ml
- Smetana 30% 250 ml
- Máslo na zjemnění 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Německo

Postup:

KNEDLÍKY

Housky nakrájíme na malé kostičky. Petržel nasekáme najemno. Housky v míse smícháme s mlékem, vejci, okořeníme dle chuti muškátovým oříškem, solí a pepřem a přidáme petrželku.

Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno, poté ji na másle orestujeme dozlatova. Přidáme ji do mísy a přisypeme mouku. Vše rukama řádně smícháme. Vytvoříme knedlíky velké jako dlaň a vkládáme do vroucí osolené vody. Vaříme je po dobu 15-20 minut.

HOUBOVÁ OMÁČKA

Houby nejprve očistíme ve studené vodě. Scedíme a nakrájíme na kostky zhruba 2 cm velké. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Na másle osmahneme cibulku dozlatova, přidáme houby a 2-3 minuty restujeme. Potom přidáme čerstvý tymián a zaprášíme moukou, tudíž si vytvoříme jíšku. Zastříkneme vínem a zalijeme zeleninovým vývarem. Přivedeme k varu a necháme táhnout 10 minut.

Ochutíme solí a pepřem. Zjemníme smetanou a nakonec lžičkou másla.