

ROŠTĚNÁ S HŘÍBKÝ A BRAMBOROVÝMI KNEDLÍKY

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- roštěnka 800 g
- uzený špek 50 g
- cibule 3 ks
- česnek 1 stroužek
- kmín 1 lžička
- neslaný masový vývar 0.5 l
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- hřibky 150 g
- **Suroviny na 4 porce knedlíků**
- brambory 500 g
- polohrubá mouka 200 g
- sůl 0 ks
- kachní sádlo 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na čtyři stejné špalíky, můžeme je pomocí potravinářského provázku upravit do

kuličky. Ochutíme solí a pepřem. Na pánvi opečeme z obou stran dozlatova. Přendáme do pekáče. Na výpeku orestujeme najemno krájený špek a cibuli dozlatova. Přidáme sekaný česnek a kmín, orestujeme a zalijeme vývarem. Základ nalijeme na maso. Zakryjeme alobalem a pečeme troubě na 130°C cca 4 - 5 hodin. Maso vyjmeme a šťávu přecedíme na pánev, ve které jsme dozlatova opekli na kousky krájené hříbky. Do pánve vložíme maso, prohřejeme, dochutíme solí a pepřem.

Ze všech surovin připravíme krátkým hnětením kompaktní těsto, ze kterého pomocí dvou lžic tvarujeme noky. Vkládáme do vařící osolené vody a vaříme cca 8 - 10 minut. Poté vyndáme a vložíme do rozehřátého kachního sádla.

Poznámka:

podle chuti dochutíme solí a pepřem