Uzené maso se špenátem a bramborovým knedlíkem

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- uzená plec 600 g
- voda 1 l
- olej 1 lžíce
- **Na špenát**
- mražený špenát 450 g
- mléko 450 ml
- hladká mouka 2 lžíce
- olej 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- vejce 2 ks
- cibule 1 ks
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- **na bramborové knedlíky**
- brambory 600 g
- hrubá mouka 200 g
- krupice 100 g
- vejce 1 ks
- sůl 0 ks
- voda na vaření 1 l

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Příprava masa:
1. Maso povaříme ve vodě doměkka, pak nakrájíme na plátky
2. Plátky masa těsně před podáváním zprudka opečeme na pánvičce na dobře rozpáleném oleji.

Příprava špenátu:
1. Na 1 lžíci oleje zpěnit nadrobno pokrájenou cibuli a přidat 2 lžíce mouky, mícháme a vytvoříme tak cibulovou zásmažku
2. Z částečně rozmrzlého špenátu slijeme uvolněnou vodu a přidáme ho k zásmažce, za stálého míchání necháme rozmrazit úplně
3. Přilijeme mléko a krátce povaříme, množství mléka si upravíme podle požadované hustoty špenátu
4. Vejce rozšleháme v hrnku vidličkou a pomalu vléváme za stálého míchání do špenátu, necháme přejít varem a odstavíme
5. Hotový špenát podle chuti osolíme, opepříme a vmícháme rozmačkané stroužky česneku.

Příprava bramborových knedlíků:
1. Brambory na knedlík dáme vařit ve slupce, uvařené oloupeme, nastrouháme na vál, uděláme v nich důlek a osolíme
2. Do důlku vyklepneme vejce, nasypeme hrubou mouku a krupici a ihned důkladně vypracujeme těsto
3. Z těsta vytvoříme 4 válečky, dáme je do vroucí vody a vařečkou je občas lehce nadzvedneme ode dna, aby se nepřichytily ke dnu
4. Vaříme asi 15 minut.

Poznámka:

solíme a pepříme dle chuti