

Vepřová pečínka, knedlík a zelí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- 1 vepřová pečeně o váze 1.5 kg
- trocha rostlinného oleje 1 lžíce
- Červená cibule 2 kg
- Sůl 1 lžička
- Kmín 1 špetka
- Česnek 1 stroužek
- Menší hlávka zelí 1 ks
- Hrubá mouka 800 g
- Starších housek 7 ks
- Žloutky 2 ks
- Droždí 20 g
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Očištěnou a přebytečného tuku zbavenou pečení lehce potřete olejem, stejnoměrně osolte a posypte kmínem.

Jednu cibuli ponechte stranou, zbytek oloupejte a nakrájejte na osminky.

Rozložte do pekáče a zakápněte trochu oleje. Navrch položte pečení, vložte do trouby předehřáté na 200 °C a asi 10 minut pečte. Pak snižte teplotu asi o 30°C, do pekáče vlijte trochu horké vody a za

občasného přelévání vypečenou šťávou a horkou vodou pečte asi hodinu doměkka.

Zbylou cibuli nakrájejte na kolečka. V kastrolu rozehřejte trochu tuku z pekáče. Osmažte lehce cibuli a vsypte zelí pokrájené na tenké proužky. Trochu osolte a pod pokličkou asi 5 minut duste, jen aby zelí mírně zvláčnělo, ale neztratilo barvu.

Na knedlíky dejte mouku do mísy a do velkého hrnce vařit osolenou vodu. Housky nakrájejte na malé kostičky a opečte je nasucho v troubě (můžete plech vložit do trouby nad pekáč s masem).

přijďte s ostatními surovinami k mouce a se zhruba 250 ml vody zadělejte řidší těsto. Rukama namočenýma ve studené vodě tvarujte šišky a zavářejte je do vroucí osolené vody. Vařte asi 25 - 30 minut . Lépe a stejnoměrněji se knedlíky uvaří zabalené do fólie na potraviny nebo do namočeného vyždímaného látkového ubrousku či utěrky.