

Hlíva na česneku s bramborovými knedlíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- hlíva ústříčná 400 g
- zeleninový vývar 350 ml
- máslo 30 g
- celozrnná pšeničná mouka hladká 30 g
- česnek 6 stroužek
- tmavá sojová omáčka 2 lžíce
- cibule 1 ks
- drcený kmín 1 lžička
- čerstvě mletý pepř 1 ks
- olej 1 ks
- **Bramborové knedlíčky**
- uvařené brambory 450 g
- hrubá mouka 180 g
- dětská krupička 80 g
- prášek ze sušených hub 8 g
- žloutek 1 ks
- olej 1 lžíce
- jablečný ocet 1 lžička
- do vody na vaření sůl 2 lžíce
- do vody na vaření olej 1 lžíce
- na opečení máslo 25 g
- hlíva ústříčná 400 g
- zeleninový vývar 350 ml
- máslo 30 g
- celozrnná pšeničná mouka hladká 30 g
- česnek 6 stroužek
- tmavá sojová omáčka 2 lžíce
- cibule 1 ks
- drcený kmín 1 lžička
- čerstvě mletý pepř 1 ks
- olej 1 ks

- **Bramborové knedlíčky**

- uvařené brambory 450 g
- hrubá mouka 180 g
- dětská krupička 80 g
- prášek ze sušených hub 8 g
- žloutek 1 ks
- olej 1 lžíce
- jablečný ocet 1 lžička
- do vody na vaření sůl 2 lžíce
- do vody na vaření olej 1 lžíce
- na opečení máslo 25 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Brambory uvaříme doměkka, cca 25 minut. Pak je necháme zchladnout a oloupeme (nemusí být zcela studené). Nastrouháme na jemném struhadle, přisypeme veškeré ingredience, přikápneme olej a ocet. Žloutek oddělíme od bílku a přidáme k bramborám. Zaděláme těsto. Ve větším hrnci přivedeme k varu osolenou vodu s troškou oleje. Těsto rozdělíme na dvě části. Pomoučíme si desku stolu. Na něm vyválíme 2 dlouhé válečky o průměru cca 3 cm. Rozkrájíme je na špalíčky asi 2-3 cm velké a ukoulíme kuličky. Hned je co nejrychleji přemístíme do vroucí vody, promícháme a vaříme cca 5 minut. Děrovanou naběračkou je vylovíme do misky.

2

Hotovo

Z másla a mouky usmažíme zlatavou jíšku. Cibuli a 2 stroužky česneku oloupeme a nakrájíme na kostičky. Ve vyšší pánvi rozežřejeme olej a cibuli s česnekem na něm orestujeme dorůžova. Mezitím nakrájíme hlívu na kousky a nasypeme jí k cibuli. Okořeníme pepřem a kmínem. Chvilku opékáme a zalijeme horkým vývarem. Pět minut povaříme a zahustíme vlažnou jíškou. Stále mícháme, aby se nevytvořily hrudky. Pokud by byla omáčka hodně hustá, přikápneme ještě trochu vývaru. Nakonec dochutíme sojovou omáčkou, která jí dodá tmavší barvu, a rozdrcenými zbylými stroužky česneku. Ještě dvě minutky prohřejeme.

3

Hotovo

Ve vyšší pánvi rozežřejeme na střední teplotě máslo. Až začne chytat oříškovou vůni a barvu, přisypeme uvařené knedlíčky. Pánvi párkrát zatřese, aby se knedlíčky obalily máslem ze všech stran a můžeme podávat.