

Špekové knedlíky na zeleninovém ragú

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **knedlíky**
- ve slupce uvařený a oloupaný brambor 1 kg
- vejce 2 ks
- hrubá mouka 200 g
- sůl 1 hrst
- hladká mouka na posypání válu 1 hrnek
- **náplň do knedlíků**
- špek 200 g
- cibule 200 g
- česnek 50 g
- petrželka kudrnka 50 g
- pepř 1 hrst
- sůl 1 hrst
- **zeleninové ragú**
- kedlubna 300 g
- růžičková kapusta 300 g
- červená cibule 50 g
- jarní cibulka 50 g
- slunečnicový olej 50 ml
- voda na podlití zeleniny 200 ml
- instantní jíška 50 g
- strouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- sůl 1 hrst
- pepř 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve připravíme náplň do knedlíků. Špek nakrájíme na kostičky, na rozpálené pánvi opečeme, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli a česnek. Jakmile je špek zlatavý, stáhneme z tepla, scedíme od přebytečného tuku a směs smícháme s nasekanou petrželkou. Necháme vychladnout. Touto směsí plníme bramborové těsto:

2. Brambory nastrouháme na jemném struhadle, přidáme vejce, mouku, sůl a vypracujeme těsto, ze kterého tvoříme kulaté placičky o průměru cca 10 cm, plníme směsí špeku a balíme do kuliček.

3. Vaříme v osolené vodě asi 10 minut.

1. Kedlubnu nakrájíme na kostky, kapustu na půlky, cibuli na měsíčky a jarní cibulku na kolečka.

2. Zeleninu prudce orestujeme na oleji, jarní cibulku přidáme až nakonec, zalijeme vodou a velmi krátce podusíme, cca 5 minut.

3. Nakonec zahustíme instantní jíškou a dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem.