

Jelítkové knedle se zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvý fenykl 500 g
- Bílé hlávkové zelí 500 g
- Bramborové knedlíky v prášku 1 balení
- Jelítka 2 ks
- Střední cibule 1 ks
- Menší červená cibule 1 ks
- Oloupaná hruška 1 ks
- Cukr 2 lžíce
- Vinný ocet 2 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Fenykl očistíme a nakrájíme společně se zelím na jemné nudličky. Oloupanou červenou cibuli zesklovatíme na oleji, přidáme fenykl se zelím a krátce opečeme. Vše zalijeme vodou, osolíme, přidáme cukr a ocet a zvolna dusíme 20 minut. Když je zelí téměř měkké, přidáme plátky nakrájené hrušky a dusíme dalších 10 minut. Těsto připravíme podle návodu na obalu. Rozdělíme ho na kousky

a zabalíme do nich jelítka nakrájená na špalíky silné asi 2 cm. Knedlíky zakulatíme a vaříme v osolené vodě 10 minut. Zbylou cibuli oloupeme, nakrájíme na kolečka, posypeme moukou, usmažíme na oleji dozlatova a necháme odkapat na papírové utěrce. Knedlíky vyjmeme z vody, rozdělíme na talíře, posypeme kolečky cibule a doplníme fenyklovým zelím.