

Bavorské knedlíky - Gruibe

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- **ŠKVARKY**
- Čerstvé sádlo (část přímo pod kůží) 900 g
- Mléko 4 lžíce
- Hrubá sůl 1 špetka
- **KNEDLÍKY**
- Škvarky 1 hrnek
- Vejce 2 ks
- Hrubá mouka 2 lžíce
- Strouhanka 125 g
- Bylinky (petrželka nebo pažitka 2 snítka
- Koření (paprika nebo majoránka) 0.5 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Škvarky:

Nakrájet sádlo bez kůže na 2cm kostičky a vložit je do kastrolu, který nesmí být naplněn víc jak do poloviny. Zahřívat velice pomalu, aby se sádlo nepřipálilo. Jakmile je na dně nějaké

rozpuštěné tekuté sádlo, tak přilít mléko, nebo vodu a pokračovat v zahřívání. Osolit a sem tam zamíchat. Jakmile se utvoří hnědé škvarky (nepřeškvařit je, byly by tvrdé) tak slít sádlo přes síto do kamenné nádoby. Teplé škvarky využít do pokrmů, nebo je smíchat s trochou sádla a mazat na chléb.

Knedlíky:

Smíchat škvarky s vejcem, kořením a bylinkami. Umíchat a přidat mouku a strouhanku. Nechat směs stát po 10–15 min.

Pomocí navlhčených rukou vytvořit menší knedlíky a vložit je po částech do mírně probublávající vody. Uvařit je do měkka (nejlépe je uvařit jeden knedlík, roztrhnout ho a je-li dobře uvařený, stejně uvařit zbytek knedlíků).

V Bavorsku se knedlíky používají jako příloha a zbytek knedlíků jako zavářka do polévky.