

Vepřová pečeně s knedlíkem a se zelím

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 10

- Vepřová pečeně 1 kg
- Cibule 2 ks
- Kyselější jablko 1 ks
- Sůl 0.5 lžička
- Mletý pepř 1 špetka
- Česnek 1 stroužek
- Drcený kmín 0.5 lžička
- Vývar 1 hrnek
- Celý kmín 0.5 lžička
- Sádlo 1 kostka
- Voda (podle potřeby) 1 hrnek
- **KYSANÉ ZELÍ**
- Cibule 1 ks
- Celý kmín 1 lžička
- Sádlo 1 kostka
- Sůl 0.5 lžička
- Polohrubá mouka 1 lžíce
- Brambory 1 kg
- Vejce 2 ks
- Mléko 1 lžíce
- Hrubá mouka 400 g
- Hrubá dětská krupička 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- **CHLUPATÉ KNEDLÍKY**
- Syrové oloupané brambory 350 g
- Vařené oloupané brambory ve slupce 150 g
- Hrubá mouka 250 g
- Vejce 1 ks
- Petržel 1 hrst
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Vepřovou pečení osolíme, potřeme lehce mletým pepřem, mletým nebo drceným kmínem, rozetřeným česnekem a dáme do nádoby s víkem a necháme uležet do druhého dne v lednici. Oloupanou cibuli nakrájíme na půlkolečka, jablko na plátky a dáme do pekáče, kde jsme rozpustili sádlo a nechali zpěnit celý kmín. Potom přidáme vepřovou pečení, přikryjeme a dáme péci do trouby. Pečeme asi 3/4 hodiny přikryté, potom odkryjeme a necháme zrůžovět napřed na jedné straně a potom na druhé. Před posledním otočením přidáme do výpeku vývar - množství záleží na tom, kolik chceme mít šťávy z pečeně.

zelí:

Mezitím si připravíme kysané zelí, které dáme vařit s trochou kmínu a soli. Když je zelí hotové, osladíme je podle chuti a zahustíme cibulovou jíškou. Jíšku připravíme tak, že dáme na pánev sádlo a cibuli rozkrájenou najemno, smažíme, až začne růžovět a potom přidáme polohrubou mouku a necháme chvíli zpěnit. Potom zamícháme do vařeného zelí. Podle chuti můžeme přisladit.

bramborové knedlíky:

Brambory, den předem vařené ve slupce, oloupeme, nastroháme na hrubém okurkovém struhadle, v míse je osolíme a smícháme s vejci rozšlehanými ve lžíci mléka. Brambory přendáme na vál posypaný moukou a postupně do nich zaděláváme mouku s krupicí, až se těsto nelepí. Z těsta vytvarujeme šišky a vaříme je v osolené vodě asi 20 minut.

chlupaté knedlíky:

Vařené i syrové brambory nastroháme na jemném struhadle a smícháme je s moukou, vejcem a sekanou petrželkou kudrňkou, osolíme a důkladně zamícháme v kompaktní těsto. Část těsta si vezmeme do dlaně a lžící tvarujeme knedlíky, které házíme rovnou do vařící osolené vody. Podebereme, aby se nepřichytly ke dnu, a podle velikosti vaříme asi 5 - 7 minut. Po vyjmutí z vody lehce zakápneme olejem.