



☐ Polévky

☐ Těstoviny

☐ Ásie

☐ Indie

☐ Česká klasika

☐ Jiné hlavní chody

☐ Dezerty

Bramborové „točumíte“ knedlíky s uzeným (tofu)

Kačí • Kadlín • 2024-08-03

Tyhle knedlíky vystřelí z trenek i vaši babičku a celá rodina bude nenápadně šilhat od stolu, jestli někde za skříní neuvidí zastrčenou igelitku od řezníka. Jednoznačně duct tape na ústa kafravců.

Bramborové knedlíky (16 knedlíčků) cca 4 porce

- 800 g brambor
- 160 g hrubé mouky
- 60 g krupice
- sůl

Brambory uvaříme ve slupce ideálně večer předem, slijeme a necháme přes noc v lednici. Vychladlé brambory nastrouháme na jemném struhadle, přidáme krupici a hrubou mouku, osolíme a rychle zpracujeme v těsto, které rozdělíme na třetiny. Na pomoučněném vále rozválíme 1 cm silnou placku a skleničkou vykrajujeme placky, které plníme vychladlým opečeným tofu. Ve vroucí osolené vodě pak knedlíky vaříme 10-15 minut.

Tofu náplň

- 1 balení uzeného tofu (nebo radši dvě, protože jedno padne ještě během vaření, takže ve finále zbyde do knedlíků akorát to jedno a taky se hodí mít ho o trochu navíc na posyp. Pánev pak držte hodně vysoko, případně ji nezapomeňte v běhu odhodit, až se na vás vrhne horda strávníků ochotných sežrat vám i ruku.)
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- půl lžičky červené papriky
- lžíce sójové omáčky
- pepř

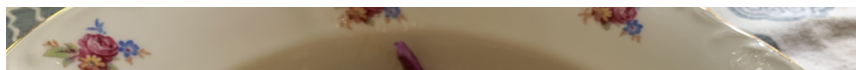
Uzené tofu nakrájíme na drobné kostičky a smažíme do zlatova na rozpálené pánvi s trochou oleje. Opepříme, zaprášíme paprikou, pokapeme sójovou omáčkou a nakonec přimícháme dvě lžíce rajčatového protlaku, který směs krásně spojí. Trochu prohřejeme a odstavíme. Vychladlou směsí pak plníme bramborové knedlíky.

Dušené zelí

- hlávka červeného zelí
- vrchovatá lžička drceného kmínu
- 50 g cukru
- 5 lžic octa
- pepř
- sůl

Zelí nakrájíme na tenké nudličky a opékáme na rozpáleném oleji se lžičkou drceného kmínu. Osolíme, opepříme. Zelí dáme ke straně hrnce a do tuku přisypeme cukr. Když začne cukr hnědnout, promícháme ho důkladně se zbytkem zelí. Zalijeme 2 dc vody, přidáme čtyři lžíce octa a necháme dusit doměkka.

Doporučuji začít zelím, které si bude na plotně v klídku bublat, zatímco si budete připravovat opečenou tofu směs na plnění knedlíků. Až bude tofu směs chladnout, zelí pořád bublá, bude dostatek času na zpracování těsta a následné plnění knedlíků. S pravděpodobností hraničící s jistotou se pak podaří celé jídlo dokončit ve stejný čas, aniž by jednotlivé hotové a chladnoucí komponenty z poloviny spásli nedočkaví hladovci.





[#knedlíky](#) [#brambory](#) [#tofu](#) [#zeli](#)

[Newer](#)

[Older](#)

2024-08-03

Le(bo)čo z trouby

2024-08-03

Kunapap □ Kuře na paprice