

Domů > Rodinný recept na zadělávané kedlubny s knedlíčky

dům a byt

Rodinný recept na zadělávané kedlubny s knedlíčky

Také máte své oblíbené jídlo z dětství, na které nemůžete zapomenout? Pro paní Markétu Pištorovou z Holic to jsou zadělávané kedlubny s knedlíčky, které vařivala její maminka i babička. A protože je to recept na jídlo velmi chutné, zdravé, ale také dost neobvyklé, rozhodla se paní Pištorová podělit se o své rodinné stříbro s diváky pořadu Vychytávky Ládi Hrušky.

Láďa Hruška

autor

Co budeme na zadělávané kedlubny s knedlíčky potřebovat

Na omáčku

- 1 velkou nebo 2 malé kedlubny
- hladkou mouku
- máslo
- pepř
- sůl
- mletý muškátový oříšek

Co budeme na zadělávané kedlubny potřebovat

Zdroj: archiv FTV Prima

Na knedlíčky

- staré rohlíky
- mléko
- vejce

- sůl
- čerstvou kadeřavou petrželku
- strouhanku

Jak při přípravě zadělaných kedluben s knedlíčky postupovat

1. krok: nakrájíme kedlubny

Kedlubny oloupeme a nakrájíme na menší kostičky.

Recept na zadělávané knedlíčky s knedlíčky: nakrájíme kedlubny

Zdroj: archiv FTV Prima

2. krok: do jíšky přidáme kedlubny

Na pánvi rozežřejeme kousek másla a zasypeme trochou hladké mouky, kterou za stálého míchání zapražíme dozlatova. Hotovou jíšku zalijeme 750 ml vody, důkladně promícháme a přidáme na kostky nakrájenou kedlubnu.

Recept na zadělávané knedlíčky s knedlíčky: uděláme jíšku a dáme do ní kedlubny

Zdroj: archiv FTV Prima

3. krok: kedlubny okořeníme a povaříme

Osolíme, opepříme, přidáme špetku mletého muškátového oříšku a necháme pod pokličkou zhruba 45 minut vařit. Kedlubny by neměly být tvrdé, ale ani rozvařené.

Recept na zadělávané knedlíčky s knedlíčky: kedlubny okořeníme a povaříme

Zdroj: archiv FTV Prima

4. krok: na knedlíčky nakrájíme rohlíky

Rohlíky nakrájíme na kolečka, která nasypeme do větší mísy a zalijeme trochou mléka. Necháme, aby rohlíky mléko vstřebaly.

Recept na zadělávané knedlíčky s knedlíčky: nakrájíme rohlíky na knedlíčky

Zdroj: archiv FTV Prima

5. krok: uděláme těsto na knedlíčky

K vymačkaným rohlíkům přidáme žloutek, z bílku ušlehaný pevný sníh, najemno nasekanou petrželku, sůl a pepř. Vše smícháme dohromady. Pokud by bylo těsto příliš řídké, zahustíme ho strouhankou.

Recept na zadělávané knedlíčky s knedlíčky: uděláme těsto na knedlíčky

Zdroj: *archiv FTV Prima*

6. krok: knedlíčky uvaříme v kedlubnách

Z hotového těsta vykrájíme a pak v ruce vyválíme malé knedlíčky. Ty vložíme do omáčky s kedlubnami, zmírníme teplotu a vaříme zhruba 10 minut. Nakonec posypeme čerstvě nasekanou petrželkou.

Recept na zadělávané knedlíčky s knedlíčky: v kedlubnách knedlíčky uvaříme

Zdroj: *archiv FTV Prima*

Zařazeno v: **domácnost**, **videorecept Ládi Hrušky**, **videorecept krok za krokem**, **zadělávané kedlubny**, **kedlubny**

Láda Hruška

autor

Source URL:

<https://napady.iprima.cz/prima-napady/rodinny-recept-na-zadelavane-kedlubny-s-knedlicky>