



# Knedlíky Kniadla

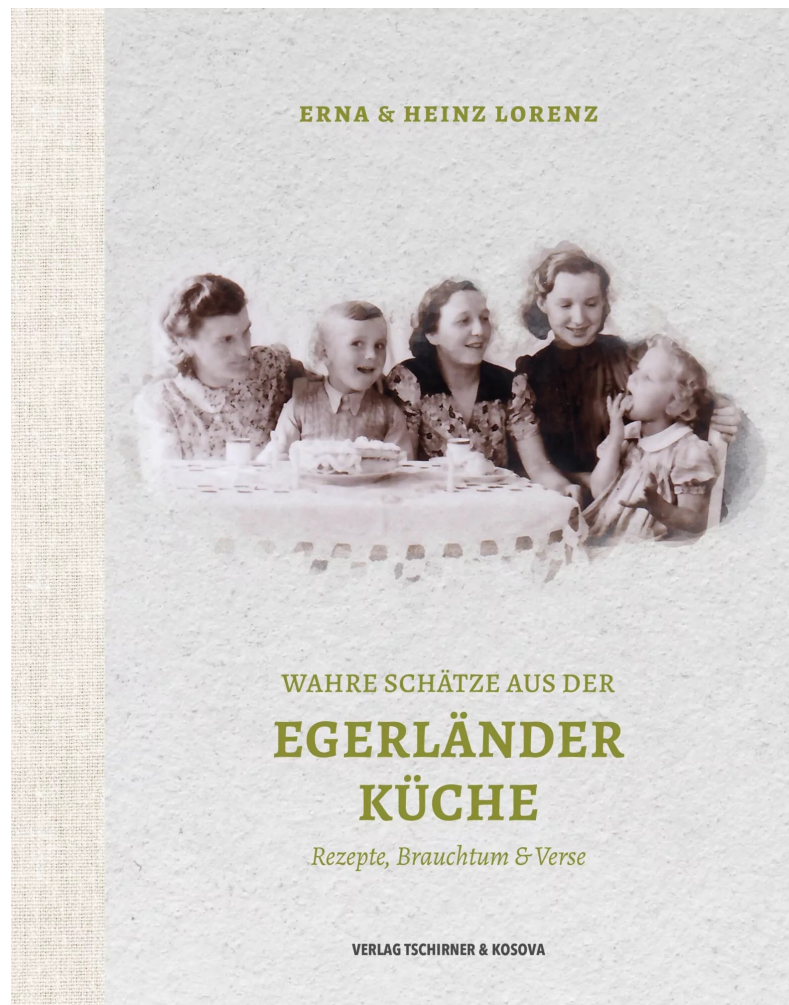


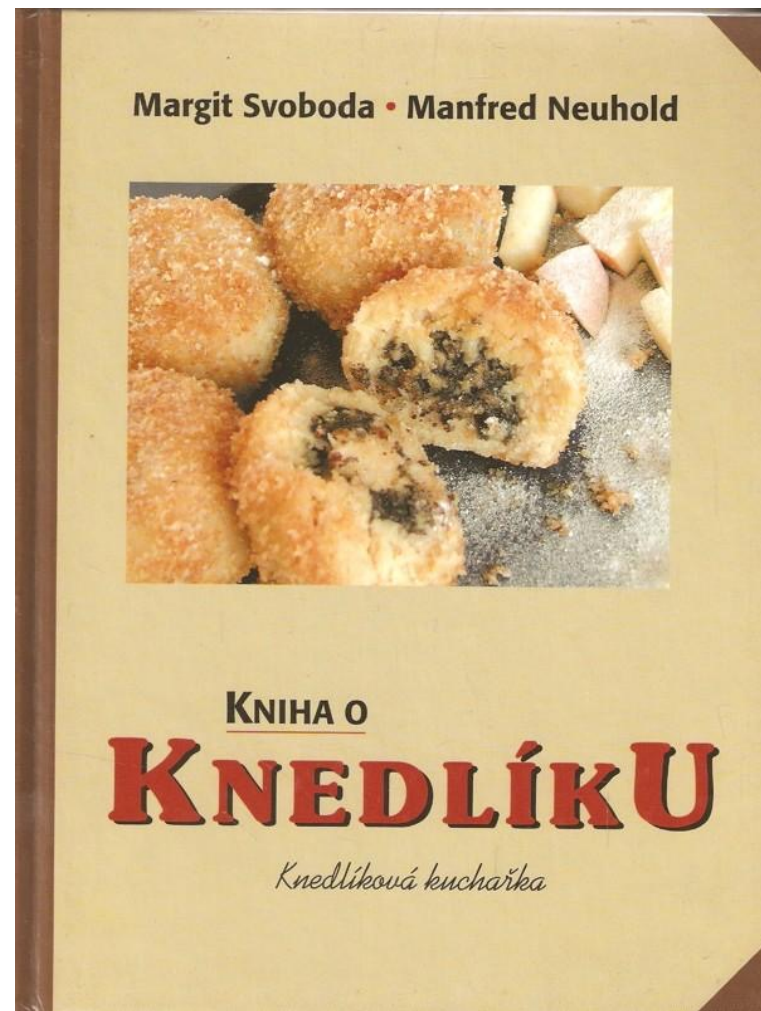
- **Oběd bez knedlíků**, říkalo se jim *Kniadla (Knödel)*, **to není žádný oběd** (*A Mittag ohni Kniedla is koa Mittag.*), povídalo se na Chebsku. Každá hospodyně prý musela umět připravit tolik druhů, aby byly každý den jiné.
- Sto let staré kuchařské knihy a vlastivědné zápisy dokládají, že v německy mluvících domácnostech, zejména na našem Chebsku a také Šumavě, se knedlíky jedly mnohokrát častěji a ve více variantách než ve vnitrozemských českých domácnostech. Nebudeme zkoumat, kde Čechům přidělili knedlík jako symbol, zkusme se vyznat v nejednoduchém českém „knedlíkovém nebi“. Město Cheb samozřejmě přejímalo i módy vídeňské, dvorské a i jiné přespolní.
- Základní dělení chebských knedlíků je na **knedlíky pečené** – *bächna Kniadla* – dělaných z těsta ze syrových a vařených brambor a na **knedlíky vařené**. Ty byly buď moučné nebo bramborové.
- Knedlíky se pekly ve velké pánvi – *Pfonakniadla* nebo pekáči, někdy vymazaným sádlem. Pečená vrstva měla tloušťku 1-1,5 cm. Peklo se dvojím způsobem: na celé ploše nebo jako malé kulaté placky. Těsto se připravilo ze syrových, strouhaných brambor, z pšeničné mouky, přidalo se menší množství strouhaných vařených brambor, trochu vlažné vody, sůl a kyselé mléko či lépe podmáslí.
- A když byla v hospodářství příležitost, či byla slavnostnější chvíle, přidávaly se do těsta **škvarky** – *Speekgröibala (Speckgrieben)* nebo nakrájené uzené maso. To zase byly jakési **pečené špekové knedlíky** – *Greichrts (Geräucherertes)*.
- V den sváteční přidáme k bramborovému těstu z vařených, jen dobře rozmačkaných brambor pšeničnou mouku a pečeme **pšeničné knedlíky**. *Weizana (weizene Knödel)* v Lubech se jim říkalo *Seidicha Knia(d)la (Seidana)* – hedvábné knedlíky, kolem Sokolova sněhové koule – *Schnäiboolen*, jinde bavlněné knedlíky, nebo jen vařené knedlíky *gsuatna Knia(d)la* či *kocht Erdöp'lknia(d)la*.
- Stejně jako u mnohých bramborových jídel po celých Čechách a Moravě **není ustálený jeden, jednotný název**. Co hospodyně, usedlost, vesnice, to jiný název stejného pokrmu. A kdo se v tom pak má vyznat!

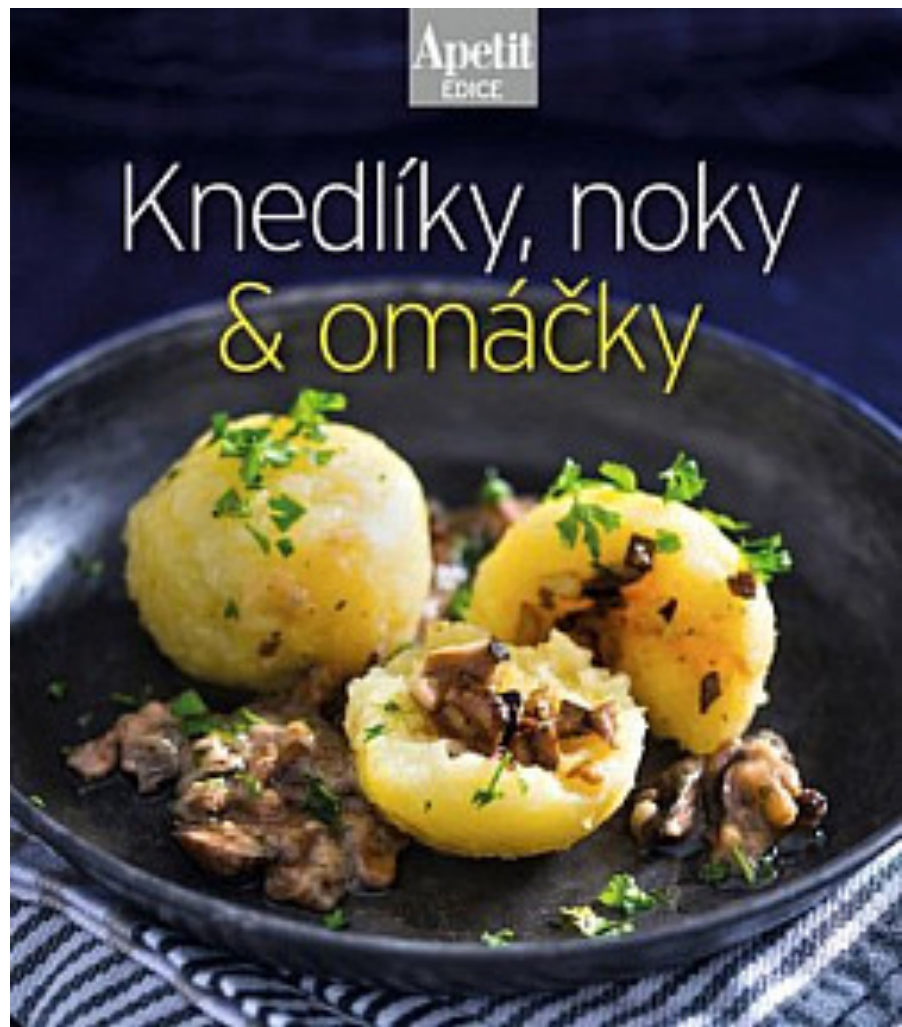
- Pokud se při přípravě bramborového těsta přidala k rozmačkaným vařeným bramborám místo pšeničné mouky mouka z ječmene, vznikne **ječný knedlík** – *girschtana Knia(d)la*.
- Další variantou byly **Kartoffelklösse**, těsto se tvoří napůl ze syrových a napůl vařených brambor a na vymaštěné pánvi upečené. S názvem je obdobný zmatek jako v jiných Čechách, kde se knedlíkům z tohoto těsta říká tu chlupaté knedlíky, tu klouzáky. Přímo v Chebu a okolí se jim říkalo *Glitscha* nebo také vrabci – *Späutz'n (Spatzen)*.
- Na Ašsku jim říkali *Pfännaknia(d)la*, knedlíky z pánve. Někde také *Kartoffelpuffer*, tedy bramborová placka. Ale připravovaly se i jakési bramborové šišky či krokety, válečky tlusté jako prst či malé kulovité knedlíčky.
- Na Chebsku byly však oblíbené i **pečené knedlíky** připravené pouze z vařených brambor. Jejich opakem byly populární **Getzn** – obdoba českých **chlupatých knedlíků**, kdy těsto se připravilo pro změnu zase ze samých strouhaných syrových brambor, mouky, kyselého mléka a soli. Přidaly se škvarky či nejemno nakrájené uzené maso. Tato oblíbená pochoutka letních měsíců se připravovala pouze z nových brambor.

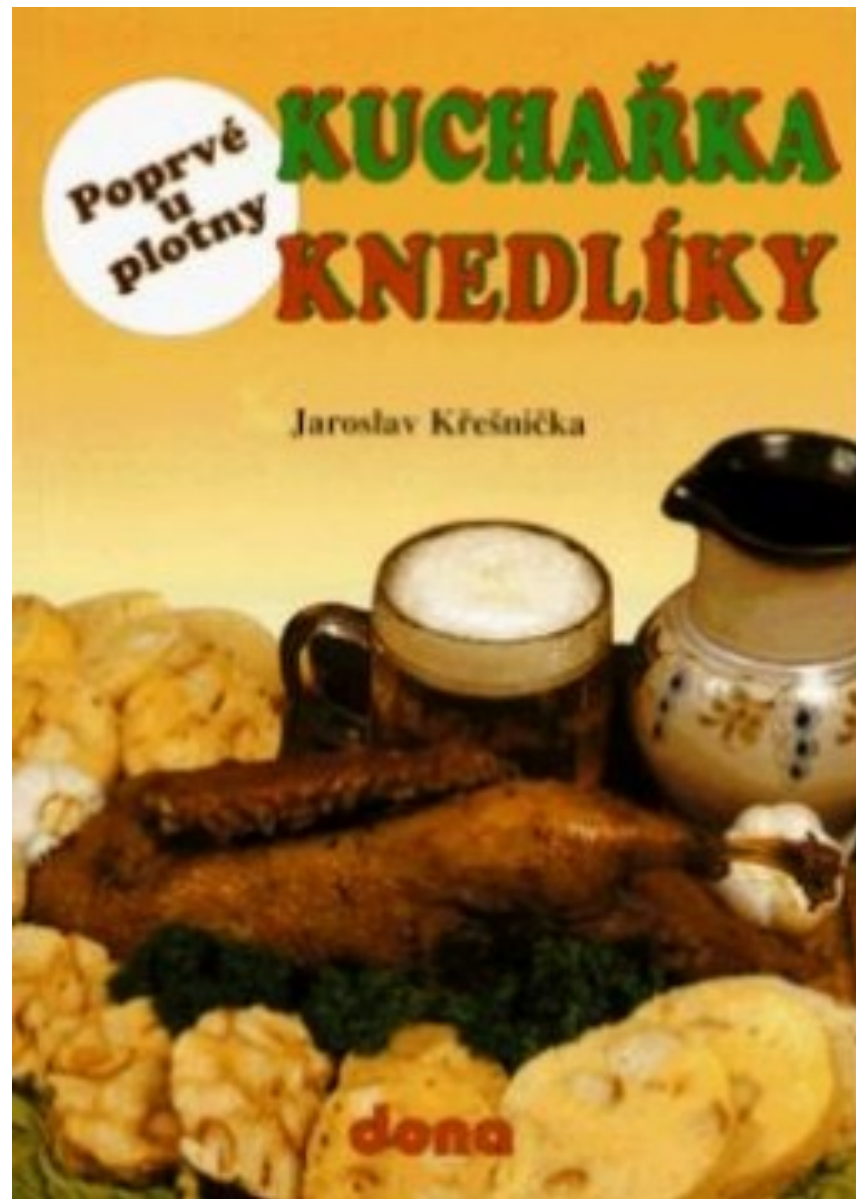
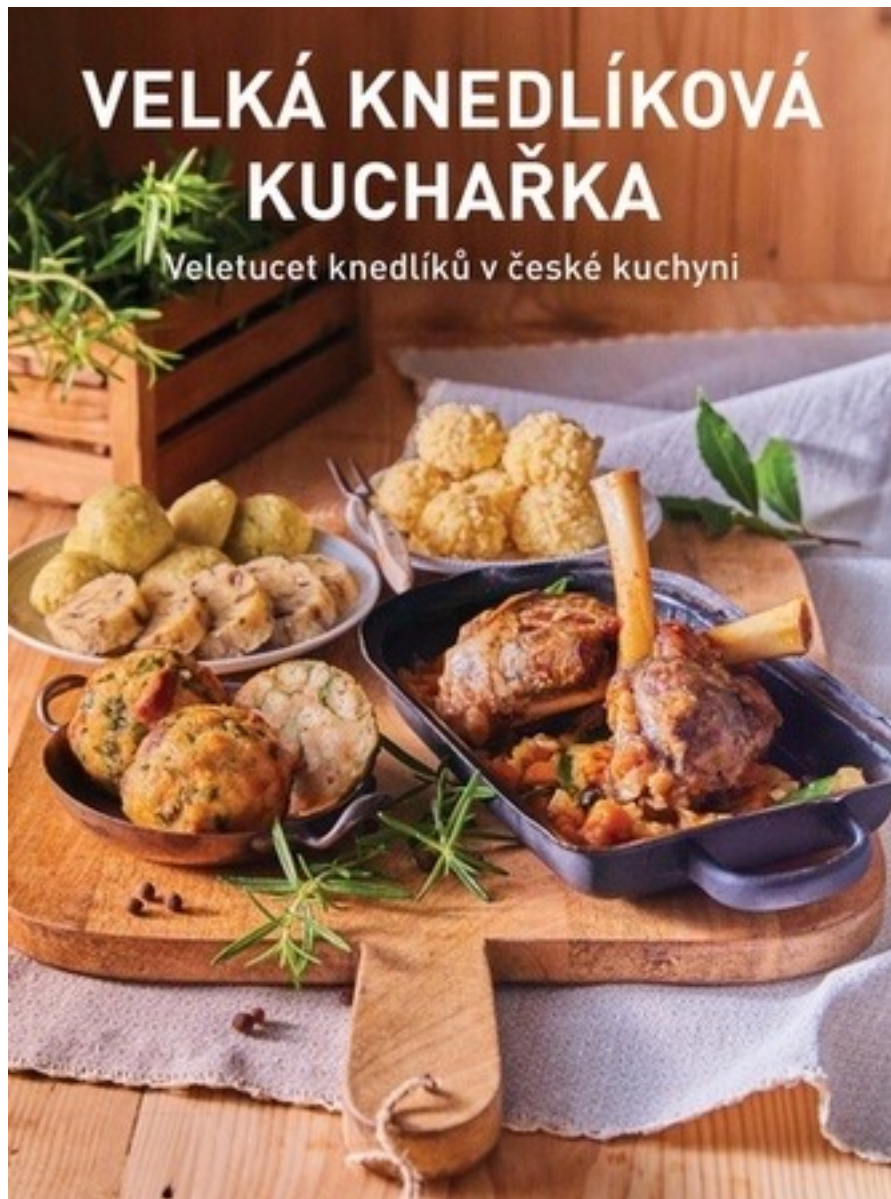


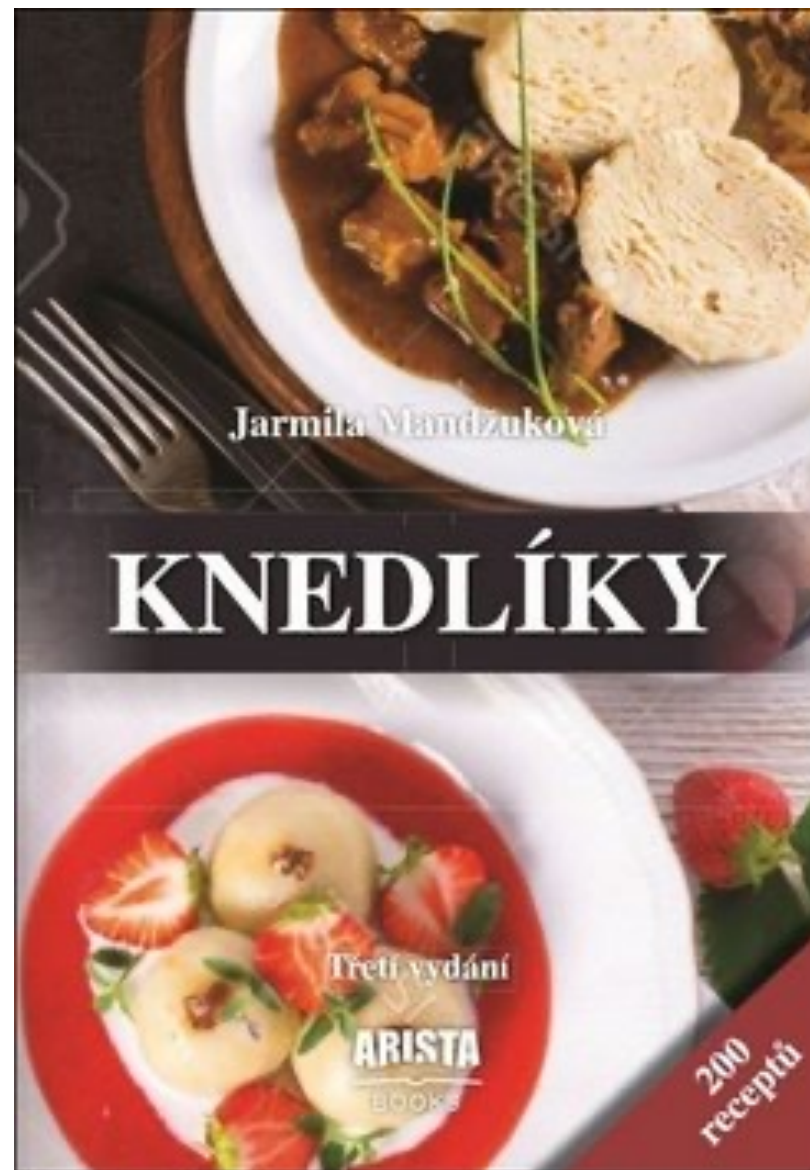
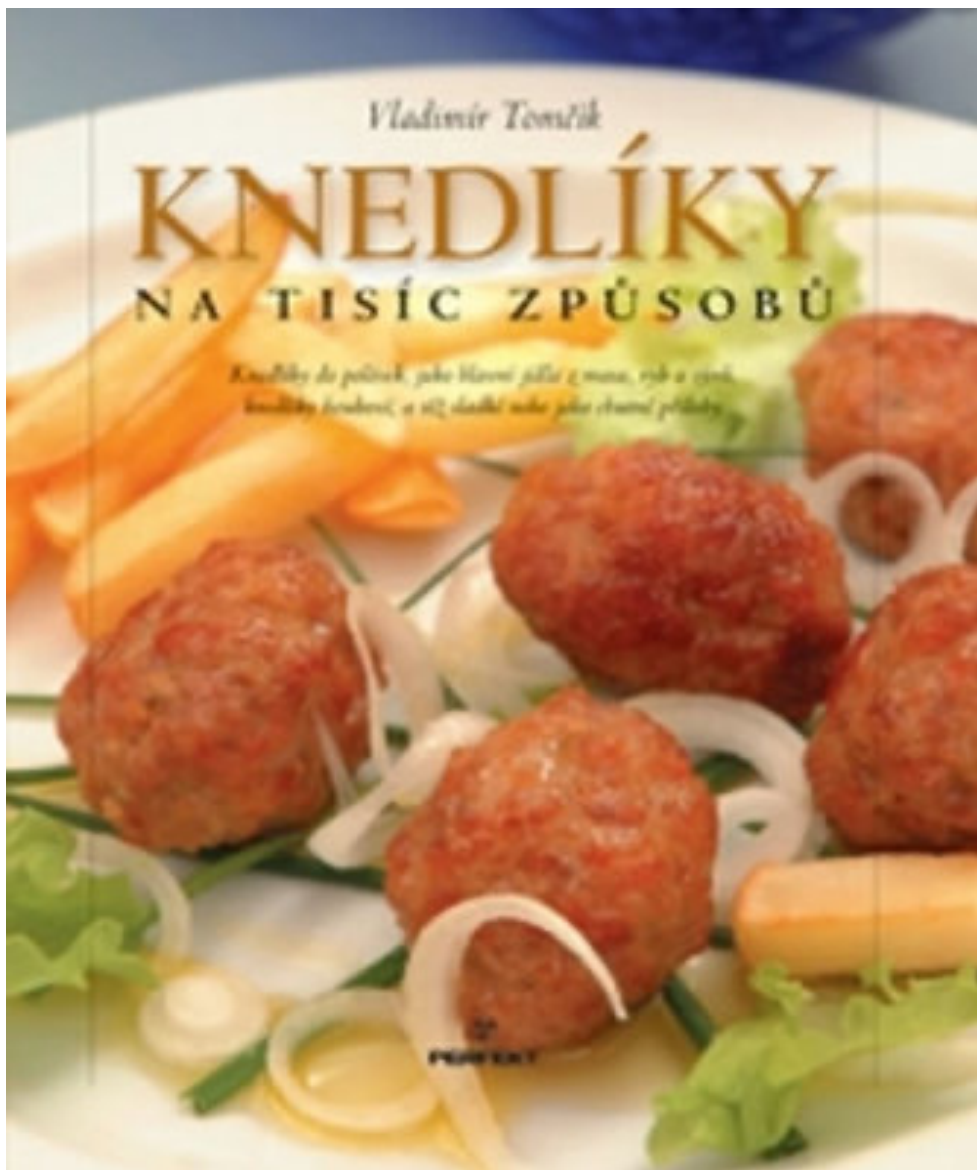


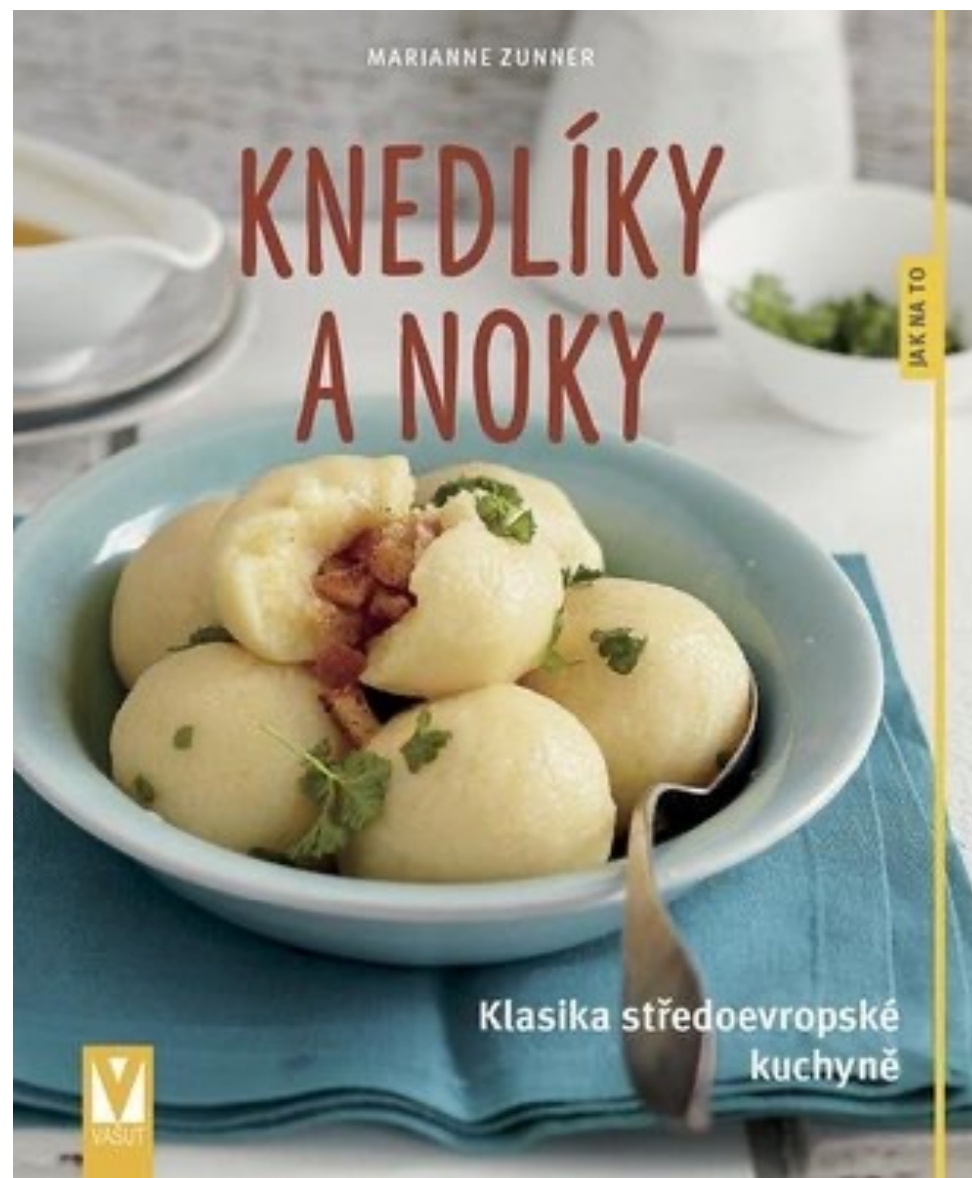












# Vepřové maso s vařenými bramborovými knedlíky a kyselým zelím (*Schweinas*)



# Chebské Getzn



*Potřebujeme asi 1 kg syrových nových brambor, 1/3 – 1/2 l kyselého mléka, hrst škvarků, 4 stroužky česneku, sůl, mletý pepř, hrubou mouku, sádlo na vymazání*

Oloupané brambory nastrouháme do mísy, slijeme trochu vody, přelijeme horkým mlékem, přidáme sůl, nasekané škvarky, pepř, rozetřený česnek. Přidáváme hrubou mouku a vymícháváme těsto tak, aby nebylo příliš řídké. Pečeme na sádlem silně vymaštěné pánvi či pekáčku v rozpálené troubě. Nakrájíme a podáváme s kysaným zelím.

**Vařené knedlíky**, kterým se podle hrnce, ve kterém se vařily, říkalo „Tuapfkniala“ – (Topfknödel), měly povětšinou opět za základ bramborové těsto.

Moučné bramborové knedlíky „girschtanan Kniala“ se připravily ze syrových strouhaných brambor, trošky soli a ječné mouky zvané lidově knedlíková mouka „Knia(d)lmöll“ – (Knödelmehl). Do těsta se vmíchaly osmažené houskové či chlebové kostičky. V ty nejslavnější svátky, Vánoce, křtiny, svatby, poutě, posvícení, se ječná mouka nahradila moukou sváteční – pšeničnou.

Vařené bramborové knedlíky – „Eadäpfelkniala“ byly, jak už na Chebsku bývá, také dvojího druhu.

## Varianta I.

Základem těsta jsou syrové nastrouhané brambory, malé množství strouhaných vařených, (asi čtvrtina), trocha mouky, osmažené houskové nebo chlebové kostičky a sůl.

To jsou oni typičtí vrabci „Späutzen“, nebo také „gräi Eadäpfelspäutzen“ podle nazelenalé barvy, „Glitscha“ – (Glitscher), „kochta gräina Kniala“.

## Varianta II.

Nastrouháme vařené brambory, přidáme suchou, jemnou bramborovou moučku, osmažené houskové či chlebové kostky a zpracujeme vše v těsto. Tvoříme koule o velikosti pěsti, cca 10 cm, a vaříme v horké osolené vodě.

Tyto knedlíky se také, jak vlastně jinak, nazývaly různě.: „Eadäpfelspäutzen“ – bramboroví vrabci, „kochta Eadäpfelkniala“ – vařené bramborové knedlíky, „Schnäibollen“ – sněhové koule.

Toto těsto se také vylepšovalo přidáním škvarků nebo kostičkami uzeného. A nesmělo se zapomenout na přidání kmínu! Jak jste si všimli, lze takovéto těsto vmáchnout do sádlem dobře vymazaného pekáče, tak na tloušťku 2 cm a upéci. A jsou to znovu naše pečené bramborové knedlíky.

Byly ale také knedlíky neoblíbené a nepopulární. „Bedlkniala“ – žebrácké, chudé knedlíky, jinde zvané „Stöckkniala“, či „gschwindn Kniala“ rychlé knedlíky. Těsto se připravilo z bramborové moučky, která jinak se používala na škrobení prádla, soli, pšeničné mouky a ještě teplého, sebraného mléka. Těsto mělo konzistenci husté kaše a nalilo se na rozpálený pekáč či velkou pánev se sádlem asi na tloušťku 5 cm a upeklo se. Servírovaly se na stůl i s pečící nádobou a těsně před podáváním se přelily horkým sádlem či sádlem se škvarky. Škvarky ostatně byly oblíbenou trvalkou knedlíkových receptů, a pokud byly ve spíži, přidávaly se takřka automaticky.

Když už pečeme bramborové těsto, připomeneme **„bramborový koláč“ – „dã Heffagetzn“ či „Heffasook“**.

Těsto připravíme ze syrových strouhaných brambor, mouky, droždí, mléka a trochu soli. Vložíme ho do vymaštěného hliněného, plechového či železného pekáče a když vzejde, upečeme v horké troubě.

# Tvarohovo-bramborové knedlíky s borůvkovým žahourem (*Topfn-Grumbeer-Kniedl mit Schwarzbeer-Zahour*)



*Připravíme si 250 g měkkého tvarohu, 250 g vařených brambor, 250 g hrubé mouky, 2 vejce, 2 žemle nebo rohlíky, sůl*

*Na žahour potřebujeme: 4 dl smetany, 400 g borůvek, 120 g pískového cukru nebo medu, 120 g másla, 80 g hladké mouky, špetku mletého muškátového oříšku*

Tvaroh a brambory prolisujeme hrubým sítem či lisem do mísy, přidáme vejce, hrubou mouku a osolíme. Vypracujeme tužší těsto, do kterého přidáme na kostičky nakrájenou žemli, do zlatova osmaženou. Pomoučenýma rukama vytvarujeme kulaté knedlíky o průměru 6 – 8 cm. Vložíme je do vařící vody a vaříme. Když vyplavou na povrch, vaříme je ještě dalších 5 minut. Pro kontrolu jeden knedlík rozkrojíme. Pokud je uvnitř uvařený, knedlíky ihned vyndáme do máslem vymazaného pekáčku, aby se neslepily. Na talíři je krájíme na poloviny a přelijeme borůvkovým žahourem.

V kastrůlku rozpustíme 80 g másla, přidáme hladkou mouku a připravíme světlou zasmažku, kterou zalijeme smetanou a řádně prošleháme metličkou. Za stálého míchání (pozor, velmi rádo se připaluje!) svaříme na zahoustlou světlou omáčku. Přidáme pískový cukr a necháme přejít varem. Na závěr přisypeme borůvky, ochutíme muškátovým oříškem, lehce zamícháme a již více nevaříme.

Pokud je omáčka málo sladká, dle chuti dosladíme.

# Karlovarský knedlík (*Karlsbader Kniedl*)



Rohlíky (nejlépe 2 dny staré) nakrájíme na malé kostičky, nasypeme na plech a necháme oschnout nejlépe do druhého dne. Petrželovou nať nasekáme a přisypeme k pečivu. Do jiné misky nalijeme mléko, přidáme žloutky, rozšleháme, a přisypeme hrubou mouku. Vytvoříme hladké těstíčko, které lehce osolíme a přidáme strouhaný muškátový oříšek. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Všechny suroviny promísíme, aby se spojily a přimícháme tuhý sníh. Do velkého kastrolu dáme vařit vodu. Vezmeme silný igelitový sáček na tlačenu (průměr 100–150 mm) a jeden konec zavážeme. Plníme směsí a postupně stlačujeme. (Nemáte-li sáček na tlačenu, můžete hmotu na knedlík zabalit do potravinové fólie, dobře utáhnout jako zabalený bonbon a dát vařit takto.) Délku knedlíku zvolíme podle velikosti průměru hrnce, ve kterém se budou vařit. Po naplnění vytlačíme vzduch a zavážeme s rezervou přibližně 2 cm druhý konec. Knedlík totiž lehce zvětší svůj objem. Sáčky naplněné knedlíkovou směsí a zavázané, vložíme do vroucí vody. Vaříme 20 minut a poté je vytáhneme, propíchneme je a necháme chvíli odpočinout. Následně odstraníme fólii a krájíme na plátky.

# Knedlíky s borůvkovou merendou (*Kniedl mit Schwarzbeer-Merend*)



*Připravíme si 250 g měkkého tvarohu, 250 g vařených brambor, 2 vejce, 250 g hrubé mouky, 2 žemle, sůl*  
*Na merendu potřebujeme: 450 g borůvek, 400 ml smetany, 100 g pískového cukru, 120 g másla, 80 g hladké mouky, mletý muškátový oříšek*

Tvaroh a brambory prolisujeme hrubým sítem do mísy, přidáme vejce, mouku a špetku soli. Vypracujeme hladké těsto, do kterého přidáme na kostky nakrájené žemle, v troubě dozlatova opečené. Na pomoučeném válu tvoříme kulaté knedlíčky, o něco menší, než jsou tenisové míčky. Vložíme je do vařící vody. Když vyplavou na povrch, vaříme ještě 5 minut. Vařené vyndáme do máslem vymazaného pekáčku, aby se neslepily. Na talíři je krájíme na půl a přelijeme borůvkovým žahourem.

Žahour uvaříme tak, že v kastrůlku rozpustíme 80 g másla, přidáme hladkou mouku a připravíme světlou zasmažku. Zasmažku zalijeme smetanou, řádně prošleháme metličkou a za stálého míchání (velmi snadno se připaluje) svaříme na zahoustlou světlou omáčku. Přidáme pískový cukr, necháme přejít varem, přisypeme borůvky, lehce zamícháme a již více nevaříme. Ochutíme mletým muškátovým oříškem. Pokud je omáčka málo sladká, dle chuti dosladíme.

# Polévka zapražená s chlupatými knedlíčky z Doubravy (*Aibrennsuppn mit gschabtn Kniedl vo Taubrath*)



***2 litry vody, 1 lžíce sádla, 1 středně velká cibule, 1 lžíce hladké mouky, 1 lžíce sušených hub, 2 špetky soli, 1 špetka kmínu, 2 špetky mletého pepře, 4 středně velké syrové oloupané brambory, 1 menší mrkev, ¼ menšího celeru, ½ kořene petržele, na dochucení špetka majoránky, polévkové koření (maggi), petrželka, libeček a 3 prolisované stroužky česneku***

V nádobě, ve které budeme polévku vařit, zpěníme na sádle cibuli, přidáme mouku a krátce osmahneme na světlou jíšku. Jíšku zalijeme 2 litry studené vody, dobře rozmícháme, přidáme strouhanou zeleninu, na kostičky nakrájené brambory, kmín, houby a sůl.

Za stálého míchání uvedeme polévku do varu a 15 minut povaříme. Pak vložíme do polévky knedlíčky, které vaříme 10 minut. Na závěr ochutíme česnekem, polévkovým kořením, majoránkou, petrželovou natí, odstavíme z ohně a podáváme.



## KYNUTÝ HOUSKOVÝ KNEDLÍK

### NA 2 KNEDLÍKY

½ kg hrubé mouky  
1 vajíčko nebo jen žloutek  
1-2 dkg droždí  
½ lžičky soli  
250 ml vlažné vody  
asi ¼ litru  
2-3 rohlíky nebo housky



### JAKO PŘÍLOHA

- KE SVÍČKOVÉ OMÁČCE  
- K RAJSKÉ OMÁČCE  
- KE KOPROVÉ OMÁČCE  
- KE ŠPANĚLSKÝM PTÁČKŮM

SNAD KAŽDÁ ČESKÁ RODINA VLASTNÍ NĚJAKÝ ZARUČENĚ NEPRŮSTŘELNÝ RECEPT NA KYNUTÉ KNEDLÍKY. TENHLE PATŘÍ DO ZLATÉHO FONDU - POSTUP JE KLASICKÝ A NEUSPĚCHANÝ A VÝSLEDEK TOMU ODPOVÍDÁ. A JE SKUTEČNĚ OD TCHYNĚ, PODLE NĚKTERÉ Z MAMINEK (UŽ PŘESNĚ NEVÍM KTERÉ) JEJ VÁŘÍ MANŽEL MÉ KOLEGYNĚ.

Rozdrobené droždí dejte do hrnku s trochou vlažné vody, cukru a soli. Poprašte moukou a nechte na teplém místě vzejít. Trvá to asi 20 minut.

Mezitím rozkrájejte rohlíky (nejlepší jsou 1 den staré) na menší kostičky.

Mouku vsypte do velké mísy, přidejte sůl, vajíčko, zalijte zbylou vodou, přidejte vzešlé droždí a vařečkou vypracujte těsto (hotové je, když se přestane lepit na vařečku).

Vmíchejte pokrájené rohlíky, poprašte trochou mouky, mísu překryjte utěrkou a nechte těsto na teplém místě vykynout. Bude to trvat přibližně 1,5 hodiny, podle toho, jak je droždí pilné.

Z vykynutého těsta vytvarujte rukama namočenýma do studené vody dva knedlíky. Každý zabalte do utěrky, kterou na obou koncích zavažte nití, a vložte do vroucí, silně bublající vody. Pak zmírněte var a vařte asi 20-25 minut.

Jeden z knedlíků vyndejte, nití ho v půlce rozdělte a zkontrolujte, zda je rovnoměrně uvařený. Pokud ne, na chvíli jej do hrnce vraťte.

Uvařené knedlíky krájejte nejlépe nití nebo kráječem na plátky.



## KNEDLÍK KARLOVARSKÝ

### NA 2 KNEDLÍKY

70 g másla + na osmažení pečiva, potřeni ubrousku a k podávání

1 lžička soli

6 vajec, žloutky a bílky odděleně

500 ml mléka

560 g hladké nebo polohrubé mouky

200 g pokrájeného staršího pečiva

PŘES SVOU RELATIVNÍ JEDNODUCHOST BYL VŽDYCKY POKLÁDÁN ZA SPECIALITU - ODLIŠUJE JEJ TOTÍŽ VYLEHČENÍ SNĚHEM Z BÍLKŮ. A NEOPOMIŇTE ANI ZÁVĚREČNÉ PŘELITÍ MÁSLEM, AŽ UŽ JEJ PODÁVÁTE K ČEMUKOLI.

Z bílků ušlehejte tuhý sníh.

Máslo utřete se solí, po jednom zatřete žloutky a pak po lžicích mléko a mouku.

Zpracujte osmahnuté kostičky pečiva a špachtlí vetřete tuhý sníh z bílků.

Vlijte do máslem potřeného kusu plátna nebo velké bílé utěrky, konce zavažte a knedlík povařte 1 hodinu v osolené vodě.

Knedlíky podávejte přelité rozpuštěným máslem.



### JAKO PŘÍLOHA

- KE SMETANOVÝM OMÁČKÁM
- K MASOVÝM PEČENÍM
- K DUŠENÉMU MASU





## KNEDLÍK VÍDEŇSKÝ

NA 10-12 KOULÍ  
5 starších rohlíků  
100 g másla  
sklenka mléka  
2 vejce  
60 g hladké mouky  
1 cibule  
svazek petrželky  
sůl



### JAKO PŘÍLOHA

- KE GULÁŠŮM
- K DUŠENÉ ZELENINĚ
- K JEMNÝM RAGŮ
- K VAŘENÉMU HOVĚZÍMU

OD KLASICKÝCH ČESKÝCH KNEDLÍKŮ SE LIŠÍ JAK POUŽITÍM HLADKÉ MOUKY, TAK V PODSTATĚ OBRÁCENÝM POMĚREM MNOŽSTVÍ PEČIVA VŮČI MOUCE. VÍDEŇÁK SE NETVARUJE JAKO ŠIŠKA, ALE JAKO MENŠÍ KOULE, A PŘITAŽLIVÝ JE I DÍKY SPOUSTĚ ZELENÉ PETRŽELKY.

Rohlíky pokrájejte a v troubě osušte dokřupava, vsypte do mísy.

Máslo rozehřejte a osmahněte na něm cibulku, vsypte petrželku a promíchejte.

Přesuňte do mísy k pokrájeným rohlíkům a promíchejte.

Rozmíchejte spolu mléko, vejce a sůl a vlijte do mísy.

Nechte asi hodinu stát, pak promíchejte s moukou.

Navlhčenýma rukama tvořte větší koule a v mírně vroucí vodě vařte asi 12-15 minut.

Pro svou jemnost se lépe vaří v páře nebo v ubrousku.





## TVAROHOVÉ KNEDLÍKY

10-12 KNEDLÍČKŮ  
250 g měkkého tvarohu  
1 vejce  
asi 250 g strouhanky  
asi 250 g dětské krupičky  
špetka soli



### JAKO PŘÍLOHA

- KE ŠVESTKOVÉ OMÁČCE
- S CUKREM A SKOŘICÍ
- SE ZAPEČENOU ZELENINOU A SÝREM

TĚSTO, V NĚMŽ HRAJE ZNAČNOU ROLI TVAROH, JE ZÁKLADNÍ TAKÉ PŘI PŘÍPRAVĚ OVOCNÝCH KNEDLÍKŮ. VE STARŠÍ ČESKÉ KUCHYNI BYLY ALE BĚŽNÉ I KNEDLÍČKY ČISTĚ Z TVAROHU, KTERÉ SE PODÁVALY PŘELITÉ MÁSLEM A SYPANÉ STROUHANKOU ČI MÁKEM, PŘÍPADNĚ S NĚJAKOU OVODNOU OMÁČKOU. TĚSTO JE VŠAK CHUŤOVĚ NEUTRÁLNÍ, TAKŽE JE MŮŽETE PODÁVAT TŘEBA K DUŠENÉ ZELENINĚ.

Tvaroh utřete v míse, vetřete vejce, krupičku, strouhanku a špetku soli tak, abyste získali pevnější těsto.

Vytvarujte malé plošší knedlíky a zavářejte do osolené vody, povařte asi 15 minut.

Knedlíky vyjměte děrovanou naběračkou a podávejte přelitě rozpuštěným máslem nebo posypané na másle osmaženou strouhankou nebo mákem.

Výtečná je k nim také hustá „omáčka“ z rozvařeného čerstvého nebo zavařeného ovoce.

### TIP

MÍSTO STROUHANKY ZKUSTE NA MÁSLE OSMÁHNOUT ROZDRČENÉ PIŠKOTY, KOKOSKY NEBO BEBE SUŠENKY A SLADKOU DROBENKOU PAK POSYPAT KNEDLÍČKY.



## KRUPIČNÉ KNEDLÍKY KLÁŠTERNÍ

NA ASI 15 ŠIŠEK

asi 500 g krupičky

150 g másla

½ l hovězího vývaru

7-8 vajec

2 pokrájené a osmažené zemele

sůl

1 silnější pórek



JAKO PŘÍLOHA

- K UZENÉMU MASU SE ZELÍM
- KE SMETANOVÝM OMÁČKÁM
- K TELECÍ PEČENÍ
- K JEMNÉMU RAGÚ

KLÁŠTERY BYLY VŽDYCKY NEJEN STŘEDISKY KULTURY A VZDĚLÁNÍ, ALE TAKÉ VYBRANÉ KUCHYNĚ. RECEPTY SE ČASTO VOZILY Z DALEKÝCH ZEMÍ, PŘEDÁVALY Z GENERACE NA GENERACI A BYLY TAKÉ PÍSEMNĚ UCHOVÁVÁNY. ČAS PŘI PŘÍPRAVĚ NEHRÁL VELKOU ROLI - ŽÁDNÝCH USPĚCHANÝCH RECEPTŮ MODERNÍ DOBY SE TADY NEDOČKÁME. ZATO CHUTNÝCH A ZAJÍMAVÝCH TU NAJDEME BEZPOČET.

Krupici v míse přelijte rozpuštěným máslem a promíchejte.

Zalijte vývarem a nechte nasáknout.

Vetřete vejce a kostičky pečiva a nechte ještě chvíli stát, případně ještě přisypte krupičku, abyste získali polotuhé těsto.

Vodu ve velkém hrnci uveďte do varu, osolte a přidejte rozkrojený pór (zvýší chuť knedlíků).

Rukama omočenýma ve studené vodě tvarujte ze směsi podlouhlé nebo kulaté knedlíky a zavářejte je do vroucí vody.

Asi po 30 minutách vyzkoušejte, zda jsou knedlíky provařené.

### TIP

K ZÁKLADNÍMU RECEPTU MŮŽETE PŘIDAT I TROCHU MLETÉHO NEBO JEMNĚ SEKANÉHO UZENÉHO MASA ČI UZENINY A TĚSTO PŘIKOŘENIT PEPŘEM A MUŠKÁTEM.



## SÝROVÉ KNEDLÍČKY

### RAKUŠÁCKÉ

NA ASI 20 KNEDLÍČKŮ

180 g tvrdého sýra typu ementál

4 drobně pokrájené starší rohlíky

hladká mouka na tvarování podle potřeby

2 středně velké považené brambory

250 ml mléka

2 vejce

pokrájená cibulka

sůl

pepř a strouhaný muškátový oříšek na dochucení

rostlinný olej na smažení



#### JAKO PŘÍLOHA

- KE GRILOVANÉMU MASU
- K PEČENÉMU KUŘETI
- K DRŮBEŽÍM ŘÍZKŮM
- SAMOSTATNĚ S DIPEM
- K DUŠENÝM MASŮM

V NĚKTERÝCH OBLASTECH RAKOUSKA SE NA TYTO KNEDLÍČKY POUŽÍVÁ HODNĚ, ALE OPAVDU HODNĚ VYZRÁLÝ SÝR PŘIPOMÍNÁJÍCÍ OLOMOUCKÉ SYREČKY. VYZRÁNÍM SESCHNE A ZEŠEDNE A ZÍSKÁ VELMI PIKANTNÍ, LEHCE ŠTIPLAVOU CHUŤ, NE NEPODOBNOU PARMAZÁNU. SETKALA JSEM SE S RAKOUSKÝM KUČAŘEM, KTERÝ SI SÝR OBJEDNÁVAL NA STARÉ FARMĚ A VOZIL JEJ S SEBOU ZABALENÝ V UBROUSKU JAKO SVÁTOST. VŽDYCKY PŘI UKÁZKÁCH TOHOTO RECEPTU TROCHU PŘISTROUHL K BĚŽNÉMU SÝRU A ZASE SVŮJ POKLAD SCHOVAL...

Na kostičky pečiva v míse nalijte mléko prošlehané s vejci a kořením.

Vmíchejte pokrájenou cibuli a nechte odpočívat.

Sýr nadrobno pokrájejte, brambory rozmačkejte, přidejte k houskové směsi spolu s takovým množstvím mouky, abyste mohli tvarovat plošší knedlíky.

Smažte je ve vyšší vrstvě oleje.

Podávejte s lehkým salátem, můžete posypat strouhaným sýrem (parmazánem).

#### TIP

KNEDLÍKY NEMUSÍTE NUTNĚ SMAŽIT,  
KLASICKÝM ZPŮSOBEM VE VODĚ SE UVAŘÍ TAKÉ.



## TYROLSKÉ KNEDLÍKY

NA ASI 20 KOUSKŮ

5 jemně pokrájených starších rohlíků

75 g jemně nakrájené slaniny

1 cibule

svazek petrželky

1–2 vejce

250 ml mléka

hladká mouka na zahuštění

150 g jemně sekaného uzeného masa nebo šunky

sůl a pepř na dochucení



**JAKO PŘÍLOHA**

- K DUŠENÉ ZELENINĚ
- PŘELITÉ SYROVOU OMÁČKOU
- KE KAPUSTOVÝM  
KARBANÁTKŮM

V TYROLÍCH SE SETKÁME S ŘADOU NEJRŮZNĚJŠÍCH PŘÍPRAV KNEDLÍKŮ. VYSOKOHORSKÉ POMĚRY SNESOU VYDATNĚ RECEPTY, KDY JE KNEDLÍK VÍCEMĚNĚ JÍDLEM SÁM PRO SEBE. PODOBNĚ JAKO U NÁS SE K TYROLSKÝM KNEDLÍKŮM ČASTO PODÁVÁ DUŠENÉ ZELÍ NEBO KAPUSTA.

Pokrájenou cibuli, jemně sekanou petrželku a slaninu spolu osmažte a vsypte do mísy s pokrájeným pečivem.

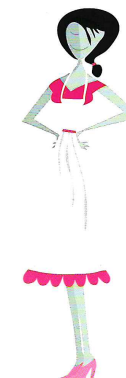
Vejce prošlehejte s mlékem a vlijte do mísy, osolte a opepřete.

Dobře promíchejte a nechte odpočívat.

Vpracujte mouku a sekané uzené nebo šunku.

Dejte vařit vodu ve velkém hrnci a osolte ji.

Navlhčenýma rukama tvořte malé knedlíčky, vhaďte do vody a vařte asi 12 minut.





## KYNUTÉ KNEDLÍKY S POVIDLY

ASI NA 30 MENŠÍCH KNEDLÍKŮ

½ kg hladké mouky

250 ml mléka

2,5 g droždí

1-2 vejce

60-100 g másla

60 g krupicového cukru

½ lžičky soli

povidla

máslo

mák nebo cukr na posypání

PRÁVĚ POVIDLA JSOU HUSTÁ A NEPŘESLAZENÁ. DŘÍVE SE VAŘÍVALA VE VELKÉM, V KAMENINOVÝCH NÁDOBÁCH, A NĚKDE DOKONCE „KOMUNÁLNĚ“ NA NÁVSÍCH, KDY SE OBYVATELÉ VESNICE STRÍDALI PŘI NÁROČNÉM PROMÍCHÁVÁNÍ. DNES UŽ SE POVIDLA VAŘÍ SPÍŠ JAKO KAŽDÁ JINÁ ZAVÁŘENINA, TĚDY CO NEJRYCHLEJÍ, ALE NIC TO NEMĚNÍ NA JEJICH NEZAMĚNITELNÉ CHUTI, DANÉ KLASICKÝMI ŠVESTKAMI.

V hrnku vlažného mléka s trochou mouky a cukrem nechte vzejít droždí, pak vlijte do zbylé mouky spolu se zbylým mlékem, vejci, máslem a špetkou soli.

Vypracujte těsto a nechte na teplém místě bez průvanu vykynout.

Znovu prohněťte a znovu nechte vykynout.

Oddělujte kousky, v dlani vytvarujte do jakési mističky.

Lžicí vložte kousek povidel, těsto kolem nich dobře zabalte a okraje spojte.

Vhazujte do hrnce s mírně vroucí vodou.

Vařte 30 až 40 minut.

Podávejte přelité horkým máslem a posypané mákem nebo cukrem.





## OVOCNÉ KNEDLÍKY TVAROHOVÉ

NA ASI 15 KNEDLÍKŮ

1 vejce

lžice másla

sůl

100 g měkkého tvarohu

120 ml mléka

250 g hrubé mouky

vypeckované třešně nebo jiné čerstvé ovoce

TVAROHOVÁ TĚSTA JSOU LEHKÁ, SVĚŽÍ A TAKÉ VELMI RYCHLÁ NA PŘÍPRAVU. MILOVNÍCI KYNUTÝCH NA JEDNÉ STRANĚ A TVAROHOVÝCH OVOCNÝCH KNEDLÍKŮ NA STRANĚ DRUHÉ JSOU ČASTO ZCELA ZNESVÁŘENÍ, AČ MOHOU BÝT ČLENY JEDNÉ RODINY. NENÍ ALE LEPŠÍ SPÍŠ VARIANTA „KAŽDÝ CHVILKU TAHÁ PILKU“, ABYSTE SI TYHLE POKLADY ČESKÉ KUCHYNĚ VYCHUTNALI, JAK NÁLEŽÍ?

Máslo utřete s tvarohem a částí mléka.

Postupně zatřete mouku, sůl, zbylé mléko a vypracujte vláčné těsto.

Odděluje z něj kousky, zploštěte v dlani na placičku, do které zabalte ovoce.

Vhazujte do hrnce s vroucí vodou a vařte asi 5–7 minut. Jakmile vyplavou na povrch, jsou knedlíky hotové.



### TIP

MIMO SEZONU MŮŽETE VYUŽÍT I ZAVÁŘENÉ OVOCE A MÍSTO PLNĚNÍ JE ROVNOU ZAPRACOVAT DO TĚSTA. PAK TVOŘTE KULIČKY A ZAVÁŘEJTE STEJNÝM ZPŮSOBEM.



## OŘECHOVÉ KNEDLÍKY

NA ASI 2 MALÉ ŠÍŠKY

1 makový loupák, pokrájený na kostičky

máslo na osmahnutí

asi 300 g hrubé mouky

50 g mletých mandlí

2 vejce, žloutky a bílky odděleně

100 g jemného tvarohu

1 lžice přírodního krupicového cukru

50 g sušených brusinek nebo třešní, předem namočených

hrst nahrubo posekaných jader vlašských ořechů



ZKUSTE SI JEDNOU ZAEXPERIMENTOVAT VE STYLU KLAME OKO A KNEDLÍKY VZHLEDOVĚ PODOBNĚ HOUSKOVÝM STVOŘIT Z ÚPLNĚ NĚČEHO JINÉHO! VŽDYT DOBRÉHO KUCHAŘE POVZŇNÁŠÍ NAD PRŮMĚRNÉHO PŘÁVĚ FANTAZIE - A TYHLE KNEDLÍKY OPRAVDU FANTASTICKÉ JSOU. TĚŽ FANTASTICKY KALORICKÉ, ALE ZACHÁZEJTE S NIMI SPÍŠ JAKO S BONBONKY...

Pokrájený rohlík osmahněte na másle a nechte stranou.

Mouku, mleté mandle, žloutky, tvaroh a cukr spolu utřete.

Přidejte osmažený rohlík, sušené ovoce a kousky ořechů a pak sníh, ušlehaný z bílků.

Vytvarujte klasické válečky, případně zabalte do ubrousku nebo fólie a povařte asi 25–30 minut ve vroucí vodě. Krájejte na plátky.

### TIP

K MÍRNĚ SLADKÝM  
OŘECHOVÝM KNEDLÍKŮM SE  
SKVĚLE HODÍ VANILKOVÁ  
NEBO ČOKOLÁDOVÁ OMÁČKA  
A TŘEBA ČERSTVÉ JAHODY.  
JSOU DOBRÉ I ZAKÁPNUTÉ  
MEDEM NEBO MELASOU.



## SLANINOVÉ KNEDLÍKY

NA ASI 25-30 KNEDLÍČKŮ

100 g slaniny

4 housky

330 g hladké mouky

sůl

¼ l uzeného vývaru

2 vejce +1 žloutek

200 g vařeného uzeného masa (vývar uchovejte)

K PODÁVÁNÍ

20 g másla

20 g strouhané housky

20 g slaniny

případně dušené kysané zelí

KOMBINACE SLANINY A/NEBO UZENÉHO MASA, VŠE DOPLNĚNO DUŠENÝM ZELÍM NEBO KAPUSTOU, TVOŘÍ KLASICKÉ PROSTÉ A SYTIVÉ JÍDLA ZEJMÉNA NA ČESKÉM VENKOVĚ. DNES SE SICE NÁROKY NA VÝŽIVU ZVLÁŠTĚ U LIDÍ, KTEŘÍ TĚŽCE FYZICKY NEPRACUJÍ, MĚNÍ, ALE ČAS OD ČASU SI TUTO PROSTOU VENKOVSKOU LAHŮDKU URČITĚ DOPŘEJTE - TŘEBA PO NÁROČNĚ TŮŘE NEBO LYŽOVÁNÍ...

Slaninu nakrájejte na kostičky a vyškvařte.

Do pánve přisypte na kostičky nakrájené housky, osmahněte a dejte vychladnout.

Uzené maso pokrájejte.

Do mísy vsypte mouku s trochou soli a za stálého míchání do ní vlijte studený uzený vývar (z uzeného masa) s míchanými celými vejci a žloutkem.

Vymíchejte těsto konzistencí podobné hustému kapání.

Vmíchejte vychladlou housku se slaninou a uzené maso a těsto nechte asi 30 minut odpočívat.

Z odpočínutého těsta vykrajujte pomocí malé, vodou navlhčené naběračky knedlíky a vařte je podle velikosti 15 až 20 minut.

Vařené nechte odkapat, hned je natrhňte dvěma vidličkami, před podáváním posypte osmaženou strouhankou a zakápněte rozpuštěnou slaninou. Doplněte dušeným zelím.



## KAPUSTOVÉ KNEDLÍKOVÉ BUCHTY

### NA 12 BUCHET

3 lžice olivového oleje + na vymazání a potírání

1 velká cibule, pokrájená

500 g kapusty, jemně pokrájené

sůl

pepř

1 lžice přírodního krupicového cukru na dochucení

1 lžička octa balsamico

2 vejce

kostka droždí

asi 600 g hrubé nebo polohrubé mouky

### TIP

JE TO SICE JÍDLO SAMO  
O SOBĚ, ALE TAKÉ  
SKVĚLÁ PŘÍLOHA,  
TŘEBA KE GRILOVANÝM  
KOTLETÁM ČI  
ŠŤAVNATÉMU  
UZENÉMU MASU NEBO  
SILNĚJŠÍM PLÁTKŮM  
ŠUNKY, OPEČENÝM NA  
MÁSLE.

VELMI PIKANTNÍ CHUŤ A TAKÉ VTI PNÉ ZPRACOVÁNÍ SI ZASLOUŽÍ POZORNOST. KNEDLÍKOVÉ BUCHTY JSOU SAMOZŘEJMĚ PŘÍJEMNÉ JAKO PŘÍLOHA K MASU, TŘEBA KE KLASICKÉ VEPŘOVÉ PEČENI, ALE ZÁROVEŇ JSOU VÝTEČNĚ I SAMOSTATNĚ ČI JAKO POLOŽKA BUFETU NEBO PIKNIKU. RECEPT NA NĚ JE OD M. D. RETTIGOVÉ, ZDE JEN MÍRNĚ PŘÍZPŮSOBENÝ DOBĚ.

V kastrole rozehejte olej a na středním plameni osmahněte pokrájenou cibuli, až zesklovatí, asi 10 minut.

Vsypete zeli, promíchejte, poprašte cukrem, opět promíchejte, osolte, opepřete a nechte pod pokličkou na mírnějším plameni asi 20 minut dusit. Odkryjte pokličku, a pokud má kapusta ještě hodně šťávy, nechte ji odpařit.

Zastříknete octem balsamico, promíchejte a kapustu přesuňte do mísy.

Když trochu vychladne, vmíchejte vejce, rozdrobené droždí a vsypete mouku tak, abyste získali vláčné, ale nelepivé těsto.

V dlaních tvarujte na baculaté oválky, podobně jako buchty.

Potřené olejem je těsně vedle sebe kladte do vymazaného pekáče a pečte při asi 180 stupních dozlatova. Nechte trochu vychladnout a pak odlamujte jako buchty.



## HOUBOVÉ KNEDLÍČKY

NA ASI 25 KNEDLÍČKŮ

200 g čerstvých hub

3 lžice sádla (nebo olivového oleje)

1 větší cibule

50 g slaniny

1 lžice strouhanky

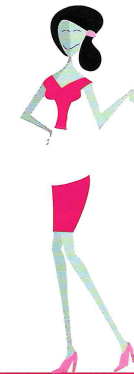
2 lžice hrubé mouky

350 g večky

250 ml mléka

1 vejce

mletý pepř a sůl na dochucení



HOUBY MAJÍ MAGICKOU MOC DÁT SKVĚLOU  
CHUŤ OPAVDU ČEMUKOLI, ČEHO SE DOTKNOU,  
KNEDLÍKY NEVYJÍMAJE. TYHLE JSOU RYCHLÉ  
A POKAŽDÉ SLAVÍ OHROMNÝ ÚSPĚCH, NAVÍC  
PŮSOBÍ ZAJÍMAVĚ... A TA VŮŇĚ...

Oloupanou cibuli drobně nakrájejte, osmažte na jedné třetině sádla nebo lžici oleje, přidejte na kostičky nakrájenou večku a vše osmažte.

Přesuňte do mísy.

V mléce rozmíchejte vejce, osolte, nalijte na vychladlou osmaženou žemli s cibulkou a nechte krátce odpočinout.

Navrch prosijte mouku, vsypte strouhanou housku a mletý pepř.

Očištěné houby nakrájejte na drobné plátky, osmažte na rozpuštěné slanině nakrájené na kostičky a lehce vychladlé přidejte do těsta.

Tvořte menší kulaté knedlíčky a v páře vařte přibližně 10 minut.

Podávejte rozkrojené, zakápnuté rozehřátým sádlem nebo olivovým olejem.



## JEMNÝ KNEDLÍK

### NA 2 ŠÍŠKY

40 g másla

sůl

4 vejce, žloutky a bílky zvlášť

100 g starších housek

130 ml mléka

150 g housek, rohlíků nebo veky pokrájené na kostičky

máslu na pokropení

strouhanka na posypání



### JAKO PŘÍLOHA

- K ŽAMPIONOVÉ OMAČCE

- K TELECÍ PEČENÍ

- KE SLEPICI NA SMETANĚ

- K PEČENÉMU KRÁLÍKOVI

KLASICKÝ KNEDLÍK „NA NEDĚLI“ ČI PRO OSLNĚNÍ VÁŽENÝCH NÁVŠTĚV. ZASLOUŽÍ SI JAK NĚJAKOU VELKOLEPOU DOPROVODNOU PEČENÍ, TAK HEZKÉ SERVOVÁNÍ A SLAVNOSTNÍ PROSTŘENÍ... ALE VŮBEC TO NEZNAMENÁ, ŽE BYSTE JEJ NEMOHLI POJMOUT DOCELA PROSTĚ A PODÁVAT TŘEBA KE KOPROVCE. PŘÍPRAVA NEVYŽADUJE NIC KROMĚ TROCHY CVIKU A ZRUČNOSTI.

V míse umíchejte máslo se solí, přidejte žloutky, v mléce máčené, jemně utřené nebo prolisované housky a vše dobře umíchejte.

Pak do toho lehce zamíchejte na kostky nakrájené pečivo a tuhý sníh z bílků.

Čistý ubrousek namočte ve studené vodě, vyždímejte, přesuňte do něj těsto, nad těstem výše zavažte a vařte v osolené vařící vodě 1 hodinu.

Uvařený knedlík nakrájejte na plátky, posypte strouhankou a pokropte máslem. Tento knedlík je výtečný ke zvěřině.

### TIP

POKUD VAŘÍTE KNEDLÍK V UBROUSKU (UTĚRCE), JEHOŽ KONCE JSOU SVÁZÁNY PROVÁZKEM, UDĚLEJTE PROVÁZEK DELŠÍ A JEHO POMOCÍ PŘICHYŤTE KNEDLÍK K UCHŮM HRNCE. TĚŽKÝ KNEDLÍK TAK NEMÁ ŠANCI PADAT KE DNU, KDE BY SE MOHL PŘIPÁLIT. TAKÉ SE SMYČKAMI Z PROVÁZKU DÁ ZABALENÝ KNEDLÍK POVĚSIT NA VAŘEČKU, POLOŽENOU PŘES HRNEC.



## ŠPALDOVÉ KNEDLÍČKY SE SEMÍNKY

NA ASI 10 KNEDLÍKŮ

300 g dětské krupičky

100 g hrubé špaldové mouky

1 lžička soli

asi 10 g droždí

100 g loupaných dýňových nebo slunečnicových semínek, přes noc namočených  
v 250 ml mléka

2 žloutky

KDYŽ SEMÍNKA NAMOČÍTE DO MLÉKA, BUDOU NÁDHERNĚ VLÁČNÁ A PŘITOM SI ZACHOVÁJÍ KŘUPAVOST. NA CHUTI KNEDLÍKŮ SE POZITIVNĚ PODEPÍŠE I PŘÍDAVEK ŠPALDOVÉ MOUKY - TAHLE VYNIKAJÍCÍ STARODÁVNÁ OBI LNINA MÁ VELMI SILNOU, ZEMITOU CHUŤ A PŘÍJEMNĚ PŘIROZENOU BARVU. TYTO KNEDLÍKY JSOU VELMI HEZKÉ A MAJÍ I VÝTEČNOU CHUŤ, NAVÍC LADÍ S VÍTANÝM TRENDEM BIOPOTRAVIN.

Obě mouky prosejte do mísy se solí.

Rozdrobte droždí, přidejte žloutky a scezené mléko od semínek.

Vypracujte těsto a pak do něj zapracujte semínka.

Rukama omočenýma ve studené vodě tvarujte knedlíky.

Zavářejte podobně jako v předchozím receptu asi půl hodiny nebo můžete z těsta vytvořit větší kouličky, zabalit do fólie a povařit asi 20 minut.

Pokud zaváříte v ubrousku (utěrce), vymáchejte ji předem ve studené vodě a dobře vyždímejte.

Nemějte obavy, pokud vám těsto připadá řídké - varem velmi zpevní a z příliš hutného těsta by byly knedlíky tuhé.

Jakmile bude možné ubrousek rozbalit, abyste si nepopálili prsty, knedlík vprostřed rozkrojte. Pokud by měl nedovařený střed, vraťte ho na asi 5 minut do vody.



## SMAŽENÉ BRAMBOROVÉ KNEDLÍČKY

### NA ASI 20 KNEDLÍČKŮ

½ kg brambor  
40 g másla  
3 žloutky a 3 bílky  
6 lžic strouhanky  
sůl  
na špičku nože muškátového oříšku  
zelená petržel  
2 vejce na obalení  
100 g strouhanky  
tuk na smažení



### JAKO PŘÍLOHA

- K PEČENÉ ZELENINĚ
- KE SMAŽENÉMU KUŘETI
- K SÝROVÉMU SALÁTU
- S DIPEM NEBO RAJČATOVOU OMÁČKOU

HEZKÝ KOUSEK TRADIČNÍ SLAVNOSTNÍ KUCHYNĚ. KNEDLÍČKY JSOU ŠŤAVNATÉ A SYTÉ, SE SALÁTEM SI DOBRĚ PAVEDOU I JAKO HLAVNÍ JÍDLO. ČASTO SE ALE PODÁVAJÍ TŘEBA K MASOVÝM (TELECÍM) ZÁVITKŮM; V CHUTI I VZHLEDU JSOU JIM ROVNOCENNÝM PARTNEREM.

Uvařené oloupané brambory prolisujte a nechte trochu vychladnout.

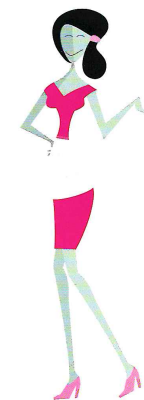
V míse utřete máslo se solí a žloutky.

Přidejte prolisované brambory, strouhaný muškátový oříšek, sekanou zelenou petrželku, sníh z bílků a tolik strouhanky, aby těsto drželo pohromadě.


Tvarujte knedlíčky asi jako ořech velké, obalujte je ve vajíčku, strouhance a v rozpáleném tuku smažte dozlatova.

### TIP

DO BRAMBOROVÉHO TĚSTA  
MŮŽETE PŘIDAT ŠPETKU  
KYPŘICÍHO PRÁŠKU,  
BUDE NADÝCHNUTĚJŠÍ.





 25 min.




### *Suroviny*

250 g bovězích jater,  
5 housek nebo roblíků,  
1/8 l mléka, 2 vejce,  
3 lžice másla, 1 malou  
šalotka, 1 lžice kukuřičného  
škrobu, 1 lžička majoránky,  
1 lžička mletého bílého  
pepře, svazček zelené  
petrželové natě, svazček  
pažitky, sůl

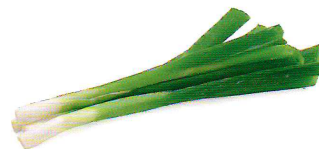
## JÁTROVÉ KNEDLÍČKY...

**P**ĚCIVO Z PŘEDEŠLÉHO dne nakrájíme na kostky, osolíme a zalijeme vlažným mlékem. Po změknutí vymačkáme přebytečnou tekutinu. Šalotku oloupeme, nejmenno nakrájíme a osmažíme na rozehřátém máse. Lístky petržele a pažitku opereme, osušíme, nadrobno nasekáme a smícháme s namočeným pečivem. Pažitku nakrájíme nadrobno. Hovězí játra opereme, osušíme papírovou utěrkou, odblaníme a nožem naškrábáme. Játra smícháme s vejcem, bramborovým nebo kukuřičným škrobem, majoránkou a mletým bílým pepřem. Hmotu dobře promícháme a vytvoříme z ní osm knedlíčků.

OSOLENOU VODU přivedeme do varu, vložíme do ní knedlíčky a  25 minut pomalu

na mírném ohni vaříme. Vydáváme děrovano naběračkou a necháme na sítku okapat. Játrov knedlíčky rozdělíme na talíře a přelijeme vroucím masovým vývarem.

JÁTROVÉ KNEDLÍČKY můžeme vařit tak přímo v polévce. Polévka tak dostane zvlášt příjemnou, kořeněnou příchuť. Polévku s játrovými knedlíčky nakonec posypeme omytou nasekanou pažitkou.





50 min.



### *Suroviny*

500g brambor,  
100 hladké mouky,  
50g jemné krupice,  
150g jílůka, 100g uzené  
slaniny, 50g másla,  
1 cibule, 1 vejce, 2 lžičce  
oleje, 1 lžička nasekané  
zelené petrželky, 1 lžička  
mletého černého pepře, špetka  
muškátového oříšku,  
svazček pažitky, mouka, sůl

## BAVORSKÉ KNEDLÍKY S JELÍTKEM...

**B**RAMBORY VE slupce uvaříme, ochladíme pod tekoucí vodou, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo prolisujeme. Smícháme s vejcem, máslem, prosátou jemnou krupicí a hladkou moukou, ochutíme nastrohaným muškátovým oříškem a osolíme. Vypracujeme hladké těsto a necháme ho dobrých 20 minut odpočívat.

**LÍSTKY ZELENÉ** petrželky opereme, osušíme a nasekáme. Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a spolu s uzenou slaninou nakrájíme na kostičky osmažíme na oleji. Jelítko vytlačíme ze střívka, nakrájíme, přimícháme k cibuli a slanině. Osmažíme, odstavíme, ochutíme nasekanou zelenou petrželkou, mletým černým pepřem a podle potřeby přisolíme.

**NA POMOUČNĚNÉM VÁLU** uděláme z této váleček a nakrájíme ho na stejné díly. Z každého kousku vytvoříme dlaní placku, do středu dáme lžící jelítkové směsi, těsto stočíme a pomoučnými rukama vytvarujeme na pracovní desce kulaté knedlíky.

**OSOLENOU VODU** uvedeme do varu a knedlíky asi 20 minut vaříme. Děrovanou naběračkou je vyndáme a necháme na síti okapat. Pažitku opereme, osušíme, nakrájíme a knedlíky posypeme.

**KNEDLÍKY S JELÍTKEM** podáváme s dušným kysaným zelím.