

Kluci v akci

Chlebové knedlíky s pažitkovou omáčkou

4 porce



Jak elegantně zpracovat starý ztvrdlý chléb? Než chleba zcela ztvrdne, nakrájejte ho nebo nalámejte na malé kousky. Ztvrdlý pak nadržte (v hmoždíři nebo válečkem) a podle Paula nebo své fantazie kombinujte a doplňujte.

1 cibule
olej
ztvrdlé kostičky z půlky chleba (rozdrtit)
2 vejce
šálek vody nebo mléka
žitná mouka na zahuštění
2 hrsti plocholisté petrželky
muškátový oříšek
pepř
sůl

Cibuli nakrájíme na kostičky a na oleji ji osmahneme dozlatova, přidáme ji do mísy k nadrcenému starému chlebu, stejně tak vejce, mléko, asi 4 lžíce mouky, nasekanou petrželku a koření. Směs promícháme a podle potřeby ještě zahustíme moukou tak, aby se ze směsi daly tvarovat knedlíky. Těsto necháme od stát 15 minut, pak z něj tvarujeme koule ve velikosti tenisových míčků a vaříme je v osolené vodě 8 minut.

pažitková omáčka

40 g másla
40 g hladké mouky
mléko
petrželka
pažitka
sůl
pepř
muškátový oříšek

Na rozehřátém másle orestujeme mouku a jíšku za stálého míchání ji zalijeme mlékem, okořeníme najemno nasekanými bylinkami a kořením. Omáčku provaříme 10-15 minut, poté ji rozmixujeme a podléváme jí knedlíky.