



## Vepřo knedlo zelo

### Ingredience

#### Na vepřo:

vepřová krkovice nebo plec: **400 g**

cibule: **1 ks**

stroužky česneku: **2 ks**

drcený kmín: **1 KL**

vepřové sádlo: **1 PL**

hladká mouka: **1 KL**

sůl

pepř

#### Na knedlo:

hrubá mouka: **300 g**

malá vejce: **1 ks**

žloutky: **1 ks**

droždí: **14 g**

vlažné mléko: **80 ml**

máslo: **15 g**

starší housky: **1 ks**

špetka soli

#### Na zelo:

kysané zelí: **250 g**

cibule: **1 ks**

sádlo: **1 PL**

hladká mouka: **1 KL**

sůl

cukr krupice

ocet  
kmín

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujem

**Vepřo: Česnek utřeme se solí a potřeme jím maso ze všech stran. Opepříme, okmínujeme a položíme ho do pekáčku na nahrubo nakrájenou cibuli. Na maso...**

## Vepřo knedlo zelo - recept

**Vepřo:** Česnek utřeme se solí a potřeme jím maso ze všech stran. Opepříme, okmínujeme a položíme ho do pekáčku na nahrubo nakrájenou cibuli. Na maso rovnoměrně rozprostřeme sádlo, podlijeme trochou horké vody a pečeme při teplotě **160 °C asi 2 - 2,5 hodiny**. Maso po upečení necháme **10 minut odpočinout**, aby z něj nevytekla po rozkrojení šťáva. Výpek na sporáku přivedeme k varu, zaprášíme moukou a lehce osmahneme. Zalijeme vodou podle požadované hustoty šťávy a povaříme **alespoň 15 minut**. Omáčkou **vepřo knedlo zelo** přelijeme na talíři.

**Knedlo:** Do mouky rozdrobíme droždí, přidáme vejce, žoutky, špetku soli, vlažné mléko a rukama vypracujeme **těsto na knedlíky**. Na teplém místě necháme těsto vykynout přikryté utěrkou **asi 45 minut**. Housky nakrájíme na malé kostičky, přelijeme rozpuštěným máslem a zapracujeme je do těsta. Vytvarujeme knedlík, který vložíme do vroucí osolené vody **na 20 - 25 minut** podle velikosti. V polovině vaření knedlík opatrně obrátíme. Ihned po uvaření knedlík **propícháme na několika místech vidličkou**, aby z něj vyšla pára.

**Zelo:** Zelí slijeme a pokrájíme **na menší kousky**. V hrnci rozpustíme sádlo, na kterém necháme zesklivatět nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme zelí, podle chuti kmín, nálev ze zelí, sůl, cukr, přivedeme k varu a vaříme při mírné teplotě **asi 10 minut**. Zaprášíme moukou, promícháme, podle potřeby podlijeme vodou a vaříme pozvolna doměkka **asi 15 - 20 minut**. Nakonec můžeme ještě podle chuti dokyselit trochou octa.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí