

# knedlíky se salámem a kysaným zelím

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Elhana 9. chlapecký oddíl)

| <b>název</b>                 | <b>množství (na 35.0 porcí)</b> |
|------------------------------|---------------------------------|
| Kysané zelí                  | 4 kilogramy                     |
| točený salám                 | 3.5 kilogramy                   |
| Cibule                       | 1000 gramy                      |
| Olej slunečnicový            | 500 mililitry                   |
| Těsto na bramborové knedlíky | 1 kusy                          |
| Koření - pepř černý          |                                 |
| Sůl                          |                                 |

## návod k přípravě

vege bez salámu

### Postup

1. Těsto na knedlíky připravit podle návodu na obalu v nějakém hrnci.
2. Cibuli nakrájet najemno (cca % si nechat stranou na zeli), salám na kostičky (každé si dát zvlášť do nádoby).
3. Pak je dobré si dopředu připravit zeli, salám komplet (viz níže) - hotové stáhnout z kamen stranou a dát vařit vodu na knedlíky ve 2 velkých hrncích vodu osolit.
4. Pro časovou úsporu jsme nedělali knedlíky plněné, ale salám a zeli se přidávalo ke knedlíkům
5. Cca nakrájené cibule zprudka osmahnout dozlatova, potom přidat kostičky salámu a taky krátce osmahnout.
6. Zbylou cibule taky zprudka osmahnout, potom přidat nakládané zeli (prvně z něj slit šťávu někde stranou (ještě se může použít). Trochu osolit, ev. opepřit, přidat koření (bobkový list, nové koření). Zeli nechat trochu prohřát na cibuli, potom zalit trochou vody (nebo šťávy ze zeli) a nechat podusit, dokud nezměkne. Pravidelně míchat. Když je měkké, lehce poprášit hladkou moukou, pořádně promíchat, dochutit podle chuti, prohřát koření a stáhnout z kamen (mělo by tam být trochu šťávy).
7. Pokud chcete knedlíky plnit - pak z těsta dělat placky, do každé placky dát trochu salámové osmahnuté směsi a zabalit udělat kuličku, která se nesmí rozpadnout.
8. Pokud nechcete plnit, pak stačí dělat kuličky v prům. cca 5 cm s knedlíkového těsta, odkládat na připravené tácy. (nebo lze dělat velké šišky a ty pak rozkrájet na klasická plátky bramborových knedlíků).
9. Když jsou všechny knedlíky připravené plněné/neplněné) - vařit ve vroucí osolené vodě (nejlépe na celých kamnech ve 2 velkých hrncích), dokud 2x nevyplavou (nejlepší je jeden vylovit a ochutnat). Při dávání do hrnce by neměly být ve vrstvách ale jen po dně vedle sebe. (zase je dobré je spočítat - abyste znali přiděl na jednoho).
10. Podává se knedlík + zeli + cibulobuřt

### úkoly

recept nemá úkoly