

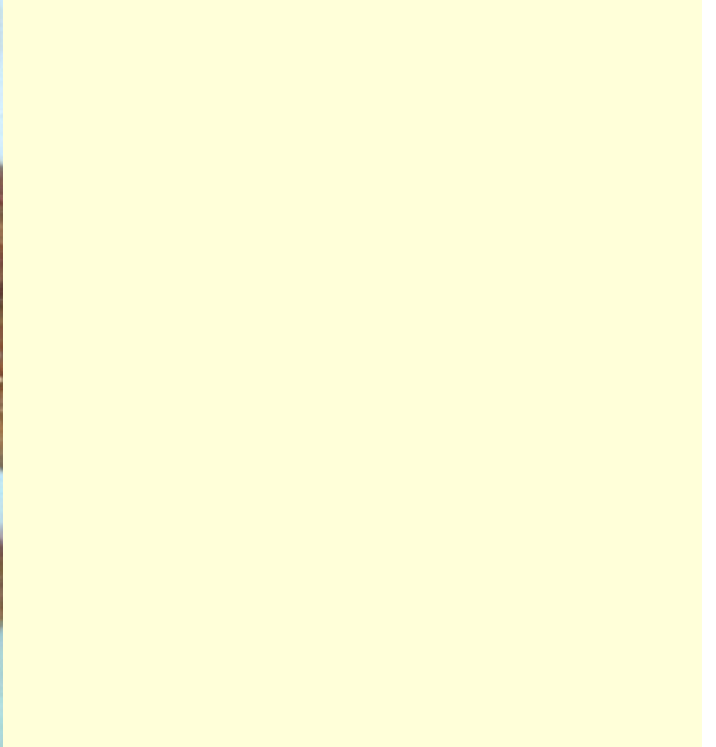
Číslo projektu	<i>CZ.1.07/1.5.00/34.0479</i>
Číslo materiálu	<i>VY_32_inovace_Helena Housková_polévky_Knedlíčky_09</i>
Název školy	<i>Střední škola služeb, obchodu a gastronomie Hradec Králové</i>
Ročník	<i>1.</i>
Vzdělávací oblast	<i>Odborný výcvik</i>
Vzdělávací obor	<i>Kuchař</i>
Tematický okruh	<i>Polévky</i>
Téma	<i>Knedlíčky</i>
Jméno autora	<i>Helena Housková</i>
Vytvořeno dne	<i>24.2.2013</i>
Metodický popis (anotace)	<i>Prezentace vytvořená v programu MS Powerpoint seznamující žáky s knedlíčky do polévek. Konkrétně z palačinkového těsta. Vyučující může využít konkrétní snímky dle aktuální potřeby. Prezentaci lze uložit rovněž ve formátu PDF a poskytnout ji žákům k jejich mimoškolnímu vzdělávání.</i>

Knedlíčky do polévek

Knedlíčky do polévek

1. Játrové knedlíčky

- hovězí játra nameleme
- přidáme – strouhanku
 - cibuli
 - hladkou mouku
 - česnek
 - sůl
 - vejce
 - majoránka
 - pepř mletý
- promícháme, vytvarujeme kuličky
- vaříme ve vodě
- uvažené dáme do studené vody (shladíme je)
- podáváme asi 3 – 5 kusů



Knedlíčky do polévek

2. Masové knedlíčky

- hovězí a vepřový výřez nameleme
- přidáme mléko, vejce, strouhanku, hladkou mouku, sůl, mletý pepř

Knedlíčky do polévek

3. Špekové (tyrolské) knedlíčky

- uzený bůček nakrájíme na malé kostičky
- přidáme nakrájenou housku na kostičky
- slaninu na kostičky a roztavíme ji
- to vše osmahneme v troubě
- z vajec, mléka a hrubé mouky připravíme těstíčko
- osolíme, opepříme, přidáme mletý květ a nasekanou petrželku
- vše smícháme a tvarujeme kuličky(knedlíčky)
- vaříme v osolené vodě asi 4 minuty
- uvařené propláchneme studenou vodou, aby stuhly
- podáváme při expedici

Špekové knedlíky



OBR.1

Knedlíčky do polévek

4. Morkové knedlíčky

- morek zbavíme kostí nakrájíme na kostičky
- žemle nakrájená na malé kostičky (nejlépe oloupaná, aby byly knedlíčky bílé)
- přidáme mléko, žloutek, sůl, mletý pepř
- promícháme, přidáme strouhanku a hladkou mouku
- přidáme sníh (vyšlahaný bílek)
- promícháme a tvarujeme knedlíčky
- uvaříme ve vodě
- podáváme při expedici

Knedlíčky do polévky

5. Zvěřinové knedlíčky

- srnčí nebo dančí maso umeleme
- přidáme strouhanku, mléko, vejce, sůl, hladkou mouku, žampiony, cibuli, máslo, sůl, pepř
- vše promícháme
- vytvarujeme knedlíčky 3-5 na porci
- uvaříme ve vodě
- podáváme při expedici

Knedlíčky do polévky

6. Drožd'ové knedlíčky

- Na pánvi rozpustíme máslo přidáme cibuli a orestujeme
- přidáme droždí a necháme rozpustit
- necháme vychladnout
- přidáme strouhanku, vejce, česnek, pepř, majoránku a sůl
- vše promícháme, tvarujeme knedlíčky
- uvaříme ve vodě, vkládáme při expedici



OBR.2

Zdroj:

OBR.1 AUTOR NEUVEDEN, Autor Neuveden. *vilemina.blog.cz* [online]. [cit. 30.3.2013].
Dostupný na WWW: OBR.1 <http://vilemina.blog.cz/0902/slaninove-knedliky-cili-spekouny>
OBR.2 AUTOR NEUVEDEN, Elly. *zena-in.cz* [online]. [cit. 30.3.2013]. Dostupný na WWW:
<http://zena-in.cz/clanek/drozdove-knedlicky-krok-za-krokem/kategorie/polevky-a-predkrmy>

RUNŠTUK, Jaroslav a kol. *Receptury teplých pokrmů*. Hradec Králové:
Radek Runštuk - R plus, 2012, ISBN 978-80-904093-0-9.

Pokud není uvedeno jinak, použitý materiál je z vlastních zdrojů autora