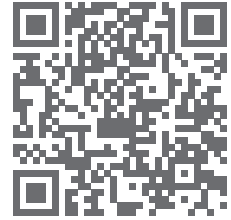


DOMÁCA PARENÁ KNEDĽA A SEGEDÍN



OD COOLINARI.SK, NAPÍSAĽI MIŽU A KAMIL

Na domácu parenú knedľu budete potrebovať (2 kusy):

500 g polohrubej múky, 2 a ½ lyžičky soli, 7 g sušeného droždia (½ kocky čerstvého), 1 lyžičku cukru, 250 ml mlieka, 1 vajce, 20 g masla, ďalšie na potieranie

Na segedín budete potrebovať (4 porcie):

1 kg bravčového pliecka, 1 kg kyslej kapusty (najlepšia je samozrejme domáca), 4 cibule, lyžicu bravčovej masti, 2 strúčiky cesnaku, lyžičku rasce, lyžicu červenej papriky, bobkový list, 350 ml sladkej smotany, soľ, čerstvo mleté čierne korenie

A TAKTO NA TO:

KNEDĽA:

Všetky suroviny by mali mať približne rovnakú teplotu, preto si mlieko a vajce vyberte z chladničky o čosi skôr. V malom hrnčeku ohrejte 100 ml mlieka tak, aby bolo teplé. Nesmie byť vriace. Nasypte lyžičku cukru, sušené droždie, premiešajte a nechajte podkysnúť. S čerstvým droždím postupujte rovnako. Do veľkej misy nasypte múku so soľou a premiešajte, kým podkysne kvások, nechajte múku na teplom mieste. Ja ju dávam ku krbu.

V miske s múkou vytvorte jamku, vlejte kvások a trochu premiešajte. V samostatnej miske vyšľahajte vajce s troškou zvyšného mlieka a prelejte do misy s múkou. Nakoniec pridajte rozpustené maslo a zvyšok mlieka. Cesto najskôr spracujte príborovým nožom, potom mieste rukami. Preložte ho na pracovnú dosku a mieste. Múku pridávajte len minimálne, ak sa cesto prílepuje o dosku. Po dobrom vyhnetení bude držať tvar a bude jemne lepkavé, tak to má byť. Misu vysypte múkou, vložte do nej cesto, prekryte potravinovou fóliou a utierkou. Nechajte kysnúť na teplom mieste cca 45 minút.

Vykysnuté cesto rozdeľte na dve časti, vytvarujte valčeky, prikryte utierkou a nechajte ešte 15 minút podkysnúť. Široký hrniec naplňte vodou, prekryte kúskom čistého bieleho plátna a po vonkajšej strane upevnite hrubou gumičkou, alebo šnúrkou. Vodu privedte k varu.

Podkysnuté knedle preložte na plátno, prekryte rovnako širokým hrncom a nechajte pariť 20 minút. Počas varenia neodkrývajte hrncovú pokrývku. Zaparené knedle preložte na dosku, popichajte špilkou a potrite maslom.

SEGEDÍN:

Cibuľu nakrájajte na malé kocky. V hrnci si rozpáľte masť a prisypťe do nej rascu. Ihneď ucítite intenzívnu vôňu. Pridajte cibuľu a chvíľu restujte. Keď je cibuľa do zlatova pridajte aj mäso nakrájané na kocky, bobkový list, strúčiky cesnaku, okoreňte a osolte. Nechajte mäso zatiahnuť. Posypte paprikou, premiešajte a na miernom ohni duste. Nemalo by sa stať, že sa vám paprika spáli a zhorkne, mäso pustí svoju vlastnú šťavu a tak sa nebude pražiť, ale dusiť. Samozrejme na mäso si dávajte pozor. Cca po 15 až 20 minútovom dusení podlejte vodou. Po ďalších desiatich minútach môžete pridať nakrájanú a jemne prepláchnutú kapustu. Ak je to potrebné podlejte všetko trochu vody a varte asi hodinu, resp. dovtedy, dokým mäsko nebude mäkkučké.

Na záver už len segedín zalejte smotanou a poriadne zamiešajte. Ak je to potrebné osolte a okoreňte. Ak máte radi segedín hustejší, pri dusení mäsa môžete pridať aj nastrúhaný zemiak.

