



Karlovarská knedľa, pečené kura, červená kapusta

Na prípravu karlovarskej knedle budete potrebovať (vyjde asi na 6 porcií): 120 g rožkov (cca 3 ks), 40 g masla (na opraženie), 45 g masla izbovej teploty, 1 a ½ lyžičky soli, 4 vajcia, 300 ml mlieka, 550 g hrubej múky, 40 g sušených brusníc

Na kura budete potrebovať: 6 ks celých kuracích stehien, 2 lyžice mletej sladkej papriky, 1 lyžicu kurkumy, vetvičku rozmarínu, 2 strúčiky cesnaku, soľ, celé korenie, bobkový list, trochu olivového oleja, lyžičku rascu

Na dusenú červenú kapustu: 1 menšiu hlávku kapusty, 1 červená cibuľa, olej, min 2 lyžice cukru, hrst' brusníc, citrónovú šťavu, soľ a čerstvo mleté čierne korenie, nové korenie, bobkový list

Knedľa:

Rožky nakrájajte na drobné kúsky a zľahka ich opražte na 40 g masla. 45 g masla izbovej teploty rozotrite so soľou, postupne pridávajte jedno vajce po druhom a mixérom rozmixujte. Napokon pridajte mlieko, hrubú múku, nadrobno nakrájané brusnice a opečené rožky. Všetko dobre vareškou premiešajte. Cesto rozdeľte na tri rovnaké diely. Zabaľte do potravinovej fólie a vytvorte podlhovasté valce. Varte vo vriacej vode 15 minút. Po uvarení knedle rozbaľte a nechajte vychladnúť na mriežke. Krájajte na 1 cm hrubé plátky.

Kura:

Deň pred prípravou kuraťa začnite výrobou nálevu. V asi troch litroch vody rozpustíte 10 lyžičiek soli, prihodíte pár bobkových listov, 3 guľičky nového korenia a celého čierneho korenia. Privedte k varu a odstavte. Nálev nechajte vychladnúť. Do už studeného nálevu vložte kuracie stehná a nechajte v chladničke 24 hodín alebo aspoň cez noc. Dosiahnete tak chutnejšie a krehkejšie kuracie mäsko. Samozrejme na druhý deň už so solením mäsa opatrne.

Na druhý deň stehná vyberte z nálevu, osušte a sprudka opečte z každej strany na olivovom oleji, aby sa zatiahlo. Pridajte naň aj rascu. Papriku, kurkumu, soľ a korenie zmiešajte vo vode s trochu oleja a výdatne ním potrite každý kúsok mäsa. Podlejte trochu vody, pridajte cesnak, rozmarín a dajte piecť do rúry pri teplote 180 stupňov. Použite pekáč s pokrývkou. Pečte asi hodinu, mäso občas znova potrite zmäsou papriky a kurkumy a nezabudnite ho podlievať, keď treba. Posledných 5 minút pečte mäso v rúre pod grilom, dosiahnete tak peknú a zlatistú kožu kuriatka.

Kapusta:

V širšom hrnci alebo kastróle k horúcemu oleju prihodíte na jemno narezanú cibuľu a cukor, miešajte a karamelizujte. Po chvíli pridajte na drobno narezanú kapustu. Osolte a okoreňte, priebežne (ak je to potrebné) ju podlievajte vodou a duste do polomäkka. Kapusta by nemala byť úplne "na blato". Asi v polovici dusenia prihodíte brusnice. Získate tak zaujímavú kombináciu. Stretli sme sa už aj s tým, že niekto do červenej kapusty pridáva hrozienka, sušené slivky, či slivkový lekvár. Na záver kapustu dochuťte citrónovou šťavou.

Táto trojkombinácia je skvelý nedeľným obedom. Karlovarskú knedľu však pokojne použite aj k iným druhom hydiny, či k hovädziemu alebo bravčovému mäsu bohatými omáčkami. Dobrú chuť.