

## Zemiakové knedle plnené údeným mäsom s moravským zelím

### Na zemiakové knedle plnené údeným mäsom budete potrebovať (cca 24 ks):

350 až 400 g uvarenej údenej krkovičky  
1 červenú cibuľu  
800 g deň predom uvarených zemiakov v šupke  
220 g polohrubej múky  
1 menšie vajce  
1 lyžičku masla  
štipku soli  
trochu masťi

### Na moravské zelí:

500 g kyslej kapusty  
hrst' na kocky narezanej údenej slaniny  
1 cibuľu  
cca 4 lyžice cukru  
lyžicu masla  
2 lyžice hl. múky  
lyžičku mletej rasce  
soľ a čerstvo mleté čierne korenie  
lyžicu bravčovej masťi

### A takto na to:

#### Moravské zelí (kyslá kapusta na moravský spôsob):

Na masťi orestujte na kocky nakrájanú slaninu a cibuľu, pridajte tiež mletú rascu a cukor. Po chvíli pridajte kyslú kapustu, osoľte a okoreňte a za občasného podlievania duste kapustu do mäčka. Nezabudnite si bokom odložiť trochu šťavy z kyslej kapusty, využijete ju pri finálnom dochutení.

Na masle pripravte svetlú zápražku z dvoch lyžíc hladkej múky. Za stáleho miešania podlievajte vodou dokým nedosiahnete konzistenciu riedkej omáčky. Osolte a okoreňte. Túto zápražku potom pridajte ku kapuste, trochu povarte a finálne dochuťte soľou a čerstvo mletým čiernym korením. Ak je to potrebné pridajte trochu cukru alebo šťavy z kyslej kapusty.

#### Knedle:

Deň predom si uvarte v šupke 800 g zemiakov. Na druhý deň ich ošúpte a pretlačte pomocou lisu. K zemiakom pridajte múku, vajce, maslo a soľ. Vypracujte hladké cesto.

Cesto preložte na pomúčenú dosku a vyvalkajte na približne 0,5 cm hrúbku. Pred vykrajovaním ešte cesto poriadne zo spodnej strany pomúčte, vrchnú časť pokojne nechajte lepkavejšiu, lepšie sa vám bude spájať cesto pri tvarovaní guľ. Štvorce vykrajujte ostrým nožom, približne 5×5 cm veľké.

Na trochu masťi orestujte nadrobno nakrájanú cibuľu spolu s na malé kocky narezanou krkovičkou. Osolte a okoreňte. Takúto zmes po vychladnutí ukladajte do stredu štvorcov zo zemiakového cesta a čistými rukami spájajte rohy. Rovnomerným pohybom oboch rúk vytvorte guľu, akoby ste pracovali s plastelínou.

Knedle varte cca 6 minút v osolenej vode. Gule po vybratí jemne omastite. Podávajte uložené na moravskom zelí (kapuste). Knedle zvrchu knedli posypte opraženou cibuľou.