

PEČENÁ KRKOVIČKA S ČERVENOU KAPUSTOU A DOMÁCOU PARENOU KNEDĽOU



Pečená krkovička s kapustou a knedľou patrí medzi klasiky stredoeurópskej kuchyne, ktoré majú svoje pevné miesto na stole v Česku, na Slovensku, v Rakúsku aj v Nemecku. Je to jedlo, ktoré spája regióny aj generácie – jednoduché suroviny, poctivá príprava a chuť, na ktorú sa dá vždy spoľahnúť.

BUDETE POTREBOVAŤ:

1 kg bravčovej
krkovičky bez kosti
1 lyžičku mletej rasce
1 lyžičku celej rasce
2 lyžičky treného alebo
pretlačeného cesnaku
1 cibuľu
1 lyžicu kremzskej horčice
1 lyžicu bravčovej masti
soľ a čerstvo mleté čierne
koreníe

Na dusenú červenú kapustu:

1 strednu hlávku
červenej kapusty
1 červenú cibuľu
1 dcl červeného vína
(napr. ríbezľové víno)
1 lyžicu masla
2–3 lyžice cukru
šťavu z 1 citróna
1 lyžičku rasce
bobkový list
a nové koreníe
soľ a čerstvo mleté
čierne koreníe

Na parenú knedľu:

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

A TAKTO NA TO:

1. Pripravte krkovičku. Mäso osušte, osolte, okoreňte a potrite cesnakom, horčicou, mletou aj celou rascou.
2. Na pekáči rozohrejte bravčovú masť a mäso na nej z každej strany krátko opečte, aby sa zatiahlo. Podlejte trochou vody, prikryte a pečte pri teplote 160 °C približne 2 až 2,5 hodiny, kým nebude mäkké. Počas pečenia mäso občas prelejte výpekom a podľa potreby podlievajte.
3. Pripravte kapustu. Kapustu nakrájajte na tenké rezance, cibuľu nadrobno.
4. Na masle orestujte cibuľu, pridajte cukor a nechajte ho jemne skaramelizovať. Prisypte kapustu, rascu, nové koreníe, bobkový list, osolte, okoreňte a premiešajte.
5. Podlejte vínom, pridajte citrónovú šťavu a duste pod pokrievkou približne 30 až 40 minút, kým kapusta nezmäkne. Podľa chuti doladte sladkosť a kyslosť.
6. Pripravte knedľu. Z teplého mlieka, cukru a droždía pripravte kvások.
7. Do misy nasypete múku, pridajte soľ, vajce, rozpustené maslo a kvások. Vypracujte hladké cesto a nechajte ho kysnúť približne 1 hodinu, kým zdvojnásobí objem.
8. Cesto rozdeľte na 2 časti, vytvarujte knedle a nechajte ich ešte 10–15 minút podkysnúť.
9. Knedle parte nad parou približne 20 minút. Po uvarení ich potrite maslom.
10. Krkovičku nakrájajte na plátky a podávajte s dusenou kapustou a knedľou. Na záver prelejte výpekom z mäsa.

