

Uzená rolka s bosáky a zelím

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

400 g uzené rolky
250 g kysaného zelí
0,5 lžičky kmínu
0,5 lžičky cukru
1 lžice rostlinného oleje
1 cibuli
Na knedlíky:
250 g syrových brambor
125 g vařených brambor
1 malé vejce
sůl
80 g hrubé mouky
2 lžice sádla na pomaštění
snítky petržele na ozdobení

Postup

Uzenou rolku zalijeme vodou a asi 5 minut povaříme. Vodu slijeme, maso přelijeme novou vodou a vaříme maso doměkka, nejlépe v tlakovém hrnci. Kysané zelí překrájíme a je-li příliš kyselé, propláchneme vodou. Přidáme kmín, podle chuti přisladíme, podlijeme a dusíme v hrnci pod pokličkou přibližně 15 minut. Syrové a vařené brambory oloupeme. Syrové jemně nastrouháme a do mísy a necháme 10 minut odstát. Pak je přecedíme a dáme okapat. Vařené brambory nastouháme nebo prolisujeme. V míse oboje promísíme, dáme vejce, osolíme, a za stálého míchání přidáváme mouku. Vypracujeme tužší vláčné těsto, ze kterého lžící vykrajujeme noky a vkládáme je do vařící vody. Vařečkou je zdviháme ode dna a vaříme cca 10 minut. Vyjmeme je, necháme okapat, rozpůlíme a omastíme sádlem. Cibuli nakrájíme, osmažíme dozlatova a posypeme na talíři nakladené knedlíky, zelí a petrželku. Podáváme s plátky uzeného masa a chlazeným pivem