

Uzená rolka se zelím a knedlíkem

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

600 g uzené rolky
1 cibule
1 malý pórek
0,5 lžice sádla
400 g kysaného zelí
kmín
sůl
1 lžice cukru
600 g brambor vařených ve slupce
100 g krupice
100 g hrubé mouky
1 vejce
1 lžice posekané pažitky a svazek kadeřavé petrželky na ozdobení

Postup

Uzenou rolku vložíme do vroucí vody a uvaříme doměkka. Mezitím oloupeme cibuli a najemno posekáme, pórek očistíme a nakrájíme na tenká kolečka. Rozehřejeme sádlo a cibulku a pórek na něm zpěníme. Potom přidáme kysané zelí, kmín, sůl, a cukr, zamícháme a podlijeme zhruba 100 ml vody. Při mírné teplotě dusíme přibližně 30 minut. Brambory oloupeme, nastroháme najemno, přidáme krupici, mouku, vejce a sůl. Vypracujeme tuhé těsto, které rozdělíme na dvě stejné části. Z každé vytvarujeme váleček o průměru asi 6 cm. Knedlíky vložíme do vroucí osolené vody a ihned je opatrně pomocí vařečky odlepíme ode dna. Vaříme zhruba 15 minut za občasného otáčení. Uvařené knedlíky vyjmeme a rozkrájíme na plátky. Uzenou rolku naporcujeme a upravíme na talíře spolu s kysaným zelím a bramborovými knedlíky, které posypeme posekanou pažitkou. Před podáváním pokrm ozdobíme kadeřavou petrželkou. Množství stačí pro 4 osoby.

Uzenou rolku vložíme do vroucí vody a uvaříme doměkka. Mezitím oloupeme cibuli a najemno posekáme, pórek očistíme a nakrájíme na tenká kolečka. Rozehřejeme sádlo a cibulku a pórek na něm zpěníme. Potom přidáme kysané zelí, kmín, sůl, a cukr, zamícháme a podlijeme zhruba 100 ml vody. Při mírné teplotě dusíme přibližně 30 minut. Brambory oloupeme, nastroháme najemno, přidáme krupici, mouku, vejce a sůl. Vypracujeme tuhé těsto, které rozdělíme na dvě stejné části. Z každé vytvarujeme váleček o průměru asi 6 cm. Knedlíky vložíme do vroucí osolené vody a ihned je opatrně pomocí vařečky odlepíme ode dna. Vaříme zhruba 15 minut za občasného otáčení. Uvařené knedlíky vyjmeme a rozkrájíme na plátky. Uzenou rolku naporcujeme a upravíme na talíře spolu s kysaným zelím a bramborovými knedlíky, které posypeme posekanou pažitkou. Před podáváním pokrm ozdobíme kadeřavou petrželkou. Množství stačí pro 4 osoby.