

Cizrna na smetaně, houskový knedlík

Množství surovin je nanormováno na 10 dospělých porcí

Ingredience:

Cizrna v mírně slaném nálevu 700g

Smetana 200g

Dýňové pyré 150g

Cibule 150g

Hladká mouka 120g

Hrášek extra jemný 100g

Olej slunečnicový 100g

Máslo 100g

Ocet 50g

Hořčice plnotučná 50g

Citronová šťáva 50g

Cukr krupice 40g

Sůl

Domácí vývar 750ml

Zelenina pod svíčkovou 300g

Divoké koření – bobkový list, nové koření

Pracovní postup:

Do rozpáleného tuku dáme na hrubší kostky nakrájenou očištěnou kořenovou zeleninu, krátce opečeme, přidáme nahrubo pokrájenou cibuli a opékáme dorůžova. Ke konci opékání pak přidáme cukr, který necháme společně se základem lehce zkaramelizovat. Do připraveného základu nakonec zarestujeme hořčici a ocet. Vše zalijeme zeleninovým vývarem, přidáme divoké koření, které jsme nasucho opekli a vložili do varného košíčku na koření. Připravený základ na omáčku přivedeme k varu, zahustíme světlou jíškou a necháme alespoň 20 minut provařit. Omáčku dohladka rozmixujeme, přidáme dýňové pyré (zintenzivní barvu omáčky), smetanu a dochutíme citronovou šťávou, cukrem a solí. Jako vložku do omáčky přidáme cizrnu (bez nálevu) hrášek a na kostičky pokrájenou okurku.

Poznámka

- Dýně, hrášek a okurka nemusí být součástí receptury
- Houskový knedlík připravíme tradičním způsobem, lze část hrubé mouky vyměnit za celozrnnou mouku nebo celozrnné vločky