

# Uzené maso se špenátem a bramborovým knedlíkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- uzená plec 600 g
- voda 1 l
- olej 1 lžíce
- **Na špenát**
- mražený špenát 450 g
- mléko 450 ml
- hladká mouka 2 lžíce
- olej 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- vejce 2 ks
- cibule 1 ks
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- **na bramborové knedlíky**
- brambory 600 g
- hrubá mouka 200 g
- krupice 100 g
- vejce 1 ks
- sůl 0 ks
- voda na vaření 1 l

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Příprava masa:

1. Maso povaříme ve vodě doměkka, pak nakrájíme na plátky
2. Plátky masa těsně před podáváním zprudka opečeme na pánvičce na dobře rozpáleném oleji.

Příprava špenátu:

1. Na 1 lžici oleje zpěnit nadrobno pokrájenou cibuli a přidat 2 lžice mouky, mícháme a vytvoříme tak cibulovou zasmažku
2. Z částečně rozmrzlého špenátu slijeme uvolněnou vodu a přidáme ho k zasmažce, za stálého míchání necháme rozmrazit úplně
3. Přilijeme mléko a krátce povaříme, množství mléka si upravíme podle požadované hustoty špenátu
4. Vejce rozšleháme v hrnku vidličkou a pomalu vléváme za stálého míchání do špenátu, necháme přejít varem a odstavíme
5. Hotový špenát podle chuti osolíme, opeříme a vmícháme rozmačkané stroužky česneku.

Příprava bramborových knedlíků:

1. Brambory na knedlík dáme vařit ve slupce, uvařené oloupeme, nastrouháme na vál, uděláme v nich důlek a osolíme
2. Do důlku vyklepeme vejce, nasypeme hrubou mouku a krupici a ihned důkladně vypracujeme těsto
3. Z těsta vytvoříme 4 válečky, dáme je do vroucí vody a vařečkou je občas lehce nadzvedneme ode dna, aby se nepřichytily ke dnu
4. Vaříme asi 15 minut.

## **Poznámka:**

solíme a pepříme dle chuti