



Masová sekaná s dýňovým zelím

Ingredience:

500 g [Masová sekaná](#)

1 lžíce olej

Dýňovo - vinné zelí :

1000 g dýně žlutá

100 g cibule kuchyňská

kmín

sůl

pepř

voda

200 ml vinný ocet

cukr

Karlovarské knedlíky :

300 g toustový chléb světlý (máslový)

300 ml mléko plnotučné

3 ks vejce

Sůl

50 g hrubá mouka

50 g petržel kudrnka

20 g máslo

Špekové knedlíky:

50 g slanina

50 g špek

300 g veka (toustový chléb)

100 g mouka hrubá

Sůl

3 ks vejce

Pepř

Nať

250 ml mléko

80 g sádlo

100 g cibule

Postup:

Dýňové zelí :

Dýni oloupeme, očistíme, nastroháme na hrubším struhadle, přidáme orestovanou, na kostičky nakrájenou cibuli, zalijeme vodou a dusíme do měkka, vydušené zelí dochutíme solí, pepřem, okyselíme vinným octem a ocukrujeme.

Karlovarské knedlíky :

Toustové chleby nakrájíme na kostky, pokropíme částí mléka a necháme vsáknout.

Vejce oddělíme na bílky a žloutky, žloutky rozšleháme se zbylým mlékem, mírně osolíme, přidáme prosátou mouku, navlhčenou žemli, jemně nasekanou petrželovou nať a sníh z rozšlehaných bílků a směs lehce promícháme.

Směs tvarujeme na knedlíkové šišky, zabalíme do navlhčených, tukem potřených ubrousků, následně vaříme ve vroucí vodě zvolna asi 20 minut.

Po vyjmutí vody je vybalíme a krájíme na plátky.

Špekové knedlíky :

Z prosáté mouky, trochy soli, vajec, koření a mléka smícháme řidší hladké těsto, poté zamícháme žemli a necháme chvíli odpočinout.

Z odpočínuté hmoty vytvarujeme knedlíky, vkládáme do vařící a mírně osolené vody a necháme vařit deset až dvanáct minut, poté vyjmeme, propíchneme vidličkou nebo špejlí rozřízneme na poloviny a potřeme cibulí, na jemno nakrájenou, osmaženou na sádle.

Kompletace pokrmu :

Karlovarský knedlík nakrájíme na kolečka, špekový přepůlíme, vložíme na talíř, přidáme zelí a opečenou sekanou.

