Fazolový guláš s knedlíkem

Ingredience na 10 porcí

FAZOLE

fazole – 500 g

GULÁŠOVÁ SMĚS

repkový olej – 30 g
cibuľa lúpaná – 200 g
cesnak lúpaný – 20 g
paprika sladká mletá – 20 g
rajčatový protlak – 200 g
zemiaky (var. typ B) – 500 g
majoránka sušená – 5 g
kmín drcený – 5 g
sol – 5 g
korenie mleté – 0.5 g

KNEDLÍK

mouka hrubá – 700 g
voda – 350 g
prášek do pečiva – 8 g
toast celozrnný – 100 g
droždí (pekařské), čerstvé – 30 g
sol – 10 g
cukr – 8 g

Fazole

Alespoň 12 hodin namočené fazole scedíme, dáme vařit do čistě vody a uvaříme je do měkka. Poté je scedíme.

Gulášová směs

Na oleji orestujeme na kostičky nakrájenou cibuli dozlatova, přidáme kmín a ke konci krátce orestujeme nasekaný česnek a brambory nakrájené na malé kostky. Vmícháme mletou papriku, krátce orestujeme, podlijeme vývarem a vaříme, dokud brambory nezměknou. Poté přidáme uvařené fazole, osolíme, opepříme, dochutíme majoránkou a promícháme.

Knedlík

Housku nebo toastový chléb nakrájíme na kostičky, vložíme na plech a dáme péct do trouby na 160 °C na 15 minut. Droždí rozdrobíme do mísy, posypeme cukrem, přidáme vlažnou vodu a zaprášíme moukou. Přikryjeme utěrkou a necháme vzejít kvásek. Nasypeme mouku do mísy, smícháme se solí a práškem do pečiva. Přidáme kvásek, opečené kostičky housky nebo toastového chleba, vlažnou vodu a vypracujeme těsto, které necháme na teple kynout asi hodinu. Poté si rozdělíme těsto na dvě poloviny a vypracujeme knedlíky. Necháme ho ještě 20–30 minut kynout a poté jej vložíme do vroucí vody a vaříme 25–30 minut.

Servírujeme

Na talíř nandáme knedlíky přidáme přibližně 290 gramů fazolového guláše a zdobíme nasekanou jarní cibulkou.

Tip

Fazole můžeme použít jakékoliv barvy a druhu. Mohou být i z plechovky, pak stačí jen scedit.

NAVRCH

jarní cibulka – 50 g