

Zatímco se dusí zelí, můžeme se pustit do přípravy knedlíků. Nakrájíme si nejdříve slaninu na kostičky a vypečeme ji v pánvi. Stáhneme z ohně a přidáme ke slanině nakrájené bílé pečivo, které necháme nasáknout tuk (je-li slanina málo prorostlá, přidáme trochu sádla). V míse si připravíme řidší těstíčko z mouky, soli a vody, do kterého vmícháme směs slaniny a pečiva spolu s nasekanou petrželkou. Dochutíme muškátovým oříškem a vše necháme chvíli odpočinout.



Z těsta tvarujeme kulaté knedlíky, případně válečky. Pomoci si můžeme potravinářskou fólií, ve které můžeme knedlíky vařit. Aby se nám s těstem lépe pracovalo, namáčíme si ruce ve studené vodě.

Knedlíky házíme do vroucí osolené vody a vaříme asi 10 – 12 minut.

Po uplynutí asi 75 minut by již maso v troubě mělo být měkké. Vyndáme ho a necháme na teplém místě odpočinout. Výpek zaprášíme na sporáku hladkou moukou, opražíme a za stálého míchání zalijeme vlažnou vodou. Svaříme do požadované hustoty. Můžeme dochutit solí, pepřem.