

Miután útvonalzónkat Csehország felé irányítottuk bemutatva a hely szellemét, kitálalónkban most anyagiasabb oldalról közelítjük meg célpontunkat, de koránt sem financiaális értelemben. Noha a kulináris élvezetekhez kapcsolódóan Csehországról elsősorban remek italai - a *Brecherovka*, a *slivovica*, a neves *Pilsner Urquell* és a *Zudr* - jutnak először eszünkbe, konyhaművészete éppúgy említésre méltó. A legkedveltebb specialitásaik közé a gombócételek, más szóval a knédlik különböző változatai tartoznak, akár főételként, akár köretnek fogyasztva. Ezek közül gurítunk most néhányat az inyencek tányérjára.



### Gyümölcsös kelt gombóc: ízletes desszert kelt tésztából, finom gyümölcsötlettel a belsejében.

<b>Hozzávalók:</b>	- csipetnyi só	- Tölteléknek használhatunk
- 1/2 kg rétesliszt	- 450 ml langyos víz	kompótot, lekvárt vagy
- 1/2 kg finomliszt	- 2 kanál cukor	vegyes gyümölcskonzervet,
- élesztő	- tojás	ízlés szerint.

#### Elkészítése:

A langyos vízben felolvasztjuk a cukrot, élesztőt morzsolunk és felfuttatjuk. A lisztet szitán keresztül szórjuk egy edénybe, adjuk hozzá a tojást, csipetnyi sót, majd a felfuttatott élesztőt. Összedolgozzuk, fél óráig meleg helyen kelni hagyjuk. A megkelt tésztát egyenlő részekre osztjuk és megtöltjük a gyümölcsökkel, ügyeljünk, hogy ne maradjanak nyílások a gombócokon. Az így megtöltött gombócokat még hagyjuk kelni, ezután nagyobb edényben, bő, forrásban lévő vízben 10-12 percig főzzük. Ha kiszedték az edényből, villával megszúrkáljuk.

Tálalási ajánlat: lágy túrót vaníliás cukorral, ízlés szerint porcukorral, tojássárgájával összekeverjük és ráöntjük a gombócokra, végül olvasztott vaját csepegtetünk rá.

### Baramborák

Azaz krumpli lepényke, még ismertebb nevén tócsni. Nagyszerű húsok mellé köretnek, illetve magában fogyasztva. Fontos, hogy frissen legyen tálalva, mert akkor finom ropogós!

<b>Hozzávalók:</b>	- 2 gerezd fokhagyma
- 0,5 kg burgonya	- csipetnyi só
- 0,5 dl tej	- majoránna
- 100 g finomliszt	- fekete bors
- 1 tojás	- 2 dl olaj vagy 200 g zsír

#### Elkészítése:

A meghámozott és megmosott burgonyát finomra reszeljük, állni hagyjuk, majd leöntjük a levét. Hozzáadjuk a tejet, finomlisztet, tojást, fokhagymát, sót és a jól szétmorzsolt majoránnát, no meg a borsot. Alaposan összekeverjük. A serpenyőbe olajat (vagy az olajat helyettesíthetjük disznózsírral) hevítünk. A tócsni mindkét oldalát aranyszínűre sütjük. A kisült tócsniról leitatjuk a zsiradékot és frissen tálaljuk.



### Füstölt hússal töltött krumpli gombóc

A knédli nem csak köret, nem csupán desszert, de főétel is.

A cseh „húsos” ételek ismérve, hogy készítésüknél többnyire sertéshúst használnak.

<b>Hozzávalók:</b>	- zsír
- 200 g füstölt tarja	- 2 vöröshagyma
- 900 g héjában főtt burgonya	- 1 tojás
- 180 g rétesliszt	- só
- 80 g daraliszt	- kevés finomliszt a tészta nyújtásához a deszkára

#### Elkészítése:

A megtisztított főtt burgonyát finom reszelőn lereszeljük, hozzáadjuk a lisztet és a darát, tojást, sót, majd összedolgozzuk a tésztát. Körülbelül fél centi vastagra nyújtjuk, kb. 5x5 cm négyzeteket vágunk. Finomra vagdalt füstölt hússal töltjük, sós vízben 10-12 percig főzzük. A gombócokat zsíron pirított hagymával tálaljuk.