

DEN 1.

Na první pohled by se mohlo zdát, že se slovenská kuchyně od té české vůbec neliší. Ovšem opak je pravdou. Tamní kuchyni ovlivnila kuchyně česká, maďarská a německá. Základními surovinami je mléko a brambory.

Oblíbené jsou mléčné výrobky všeho druhu - ovčí sýr, brynza, korbáčiky, parenice, nesmím opomenout nejoblíbenější slovenské jídlo brynzové halušky. Strava se liší podle krajů, např. největší vliv maďarské tradice je dodnes značný na jihu Slovenska. Zde se připravuje kukuřice, paprikáše či guláše. Bez ohledu na kraj jsou všude jídlem číslo jedna halušky. Ty nejsou složité, ale k přípravě opravdu kvalitních halušek je potřeba zkušenost. Také záleží na kvalitě brynzy. Halušky se podávají i s jinými dobrotami, např. halušky se zelím se nazývají střapečky. Další oblíbenou surovinou jsou brambory. Z nich se připravuje liptovské droby nebo bramborové šišky. Mezi další slovenské dobroty patří brynzové pirohy, špačci s brynzou a liptovské taštičky.

"Prívarky" jsou dalším oblíbeným jídlem. Je to něco jako naše omáčky, ale jí se s chlebem.

Co se nápojů týká, je zde stejně jako u nás oblíbené pivo, v některých oblastech víno, ale rozhodně v každé kolibě či hospůdce budou mít borovičku nebo slivovici.

Na Slovensku nejsou třeba žádné speciální jazykové znalosti, pokud se chcete najíst. Jídla mají vesměs stejné názvy jako u nás. Nemusíte mít strach, když dostanete chuť na něco typicky českého. Slovenské jídlo je totiž velmi podobné tomu, na jaké jsme zvyklí u nás. V restauracích si můžete běžně objednat guláš s knedlíky. Hlavní jídlo se zde také podává v poledne, takže v tuto dobu bývají místní restaurace nejplněnější. Vedle restaurací jsou tu také rychlá občerstvení, pizzerie a bufety.

Slovensko nabízí svým návštěvníkům širokou a pestrou směsici kvalitních jídel. Z velmi bohaté nabídky si musí vybrat každý návštěvník. Složení místních pokrmů je nerozlučně spjata s dějinami země a její bohatostí. Tradiční slovenská kuchyně využívala po staletí lokální suroviny, které si lidé vypěstovali sami na svých políčkách. Nejčastěji se setkáte s bramborami, hrachem, fazolemi, houbami, zelím, ovčím a kravským mlékem.

Nejpoužívanější surovinou jsou ale brambory, které jsou základem mnoha jídel i halušek. Zdejší kuchyně je střeoevropská a zároveň je velmi podobná české, moravské, německé, rakouské a především maďarské. Proto jsou některá jídla překvapivě pálivá. Jestli chcete ochutnat některé z ostrých jídel, dejte si slovenskou specialitu, perkelt. Národním jídlem jsou především ta chudší s převahou bezmasých jídel. Nejznámější jsou halušky s brynzou (ovčí sýr), zelím a tvarohem. Dalšími typickými jídly jsou pirohy plněné tvarohem, marmeládou nebo ovocem a posypané mletým mákem či ořechy, rezance s mákem a tvarohem, nebo různé kaše a syté polévky. Proslulá je zdejší kapustnica. Sváteční jídla obsahovala i maso.

Nejčastěji to bylo maso skopové a jehněčí, vepřové a drůbeží.

Dnešní slovenská kuchyně není příliš zdravá, protože mají také rádi smažená jídla jako je řízek, smažený sýr, hranolky, atd. Zároveň mají velice rádi uzeniny a dělají úžasné čabajky. V

současnosti se nejčastěji používá vepřové maso a kmínu, které je doslova všude. Jídla se tradičně ochucují paprikou, pepřem, majoránkou, samozřejmě nechybí ani cibule a česnek. Na Slovensku se také pijí alkoholické nápoje. Většina obyvatel má ráda domácí vína, která jsou kvalitní. Vyhlášenými vinařskými oblastmi jsou Podunají a oblast kolem hranic s Maďarskem. Slavným je i víno z vinic v Malých Karpatech (suché bílé víno Furmint). Slovinci mají rádi i tvrdý alkohol, jako je borovička, bylinný likér Demänovka, hruškovice a slivovice. Dostanete tu také českou specialitu Becherovku. V oblibě mají i piva (nejlepší slovenské značky jsou: Zlatý bažant, Šariš a Smädny Mních), při jejichž konzumaci ale musí čeští milovníci tohoto moku přimhouřit oči. Pokud budete mít štěstí na dobrý hostinec, tak některé prodávají i české pivo. Z nealkoholických nápojů ochutnejte žinčicu vyráběnou z mléka.

Zemiaky

Brambory dorazily na Slovensko v průběhu 18. století a staly se velice rychle potravinou, kolem níž se vytvořil bezpočet receptů, dnes pokládaných za naprostou klasiku. Nejde jen o nejrůznější polévky, na Slovensku se brambory přidávají i do různých druhů pečiva, do chleba, a zapomenout rozhodně nemůžeme na lokše, bramborové placky vzhledu spíš palačinkového, které jsou nezbytným doplňkem pečené husy a často se podávají i na sladko. Lokše se připravují také s mákem, sýrem, brambory poslouží jak do těsta, tak do náplně pirohů, z kynutého těsta s nimi se smaží omelety, připravují se z nich (spolu s jablky) sladké knedlíky a nákyp, plní se, zapékají a jsou základem tenkého bramboráku pečeného v pekáči, kterému se tu říká baba či haruľa.

Zeleninové jedlá

Díky příteplnějšímu klimatu zejména na jihu země a také vlivu maďarské kuchyně je i Slovensko domovem skvělé zeleniny – rajčat (paradajky), paprik i okurek (uhorky, které svým názvem přímo deklarují maďarský původ), ale také různých druhů dýní (tekvice) či lilků (baklažánů), oblibě se těšily i artyčoky (slovensky mĕkce artičok). Všudypřítomné je zelí (kapusta) i kapusta (keľ). Zelenina se často plní a zapéká, připravují se z ní nákypy a náplně, často se smaží a je také základem proslulé samostatné kategorie zeleninových příloh zvaných prívarok.

Mäso

Maso, snad jen s výjimkou drůbeže, nehrálo v tradiční slovenské kuchyni tak velkou roli, respektive nedostávalo se do každodenního jídelníčku. To se změnilo až po druhé světové válce a vzhledem k československému spojení došlo i k tomu, že většina slovenských masových receptů je stejná nebo hodně podobná těm českým a obrází i stejné módní vlny. Výjimku pak zcela jistě tvoří mnohem větší obliba skopového (baranina) a jehněčího masa, související s rozšířeným chovem ovcí a jejich všestranným využitím, a setrvalá láska k husám a kachnám – obliba původně martinské husy, podávané se zelím a lokšemi je dnes na Slovensku celoroční. Maso bylo drahé a chov dobytka obtížný, proto se s ním zacházelo jako se vzácností a domácí zabíjačka (zakáľačka) byla velkým svátkem, v níž se z vepřového (bravčového) masa připravoval bezpočet specialit, podobných těm českým.

DEN 2.

Slovenské krajové speciality

Jako každý národ i Slováci mají svá národní jídla nebo speciality. Pokud chcete nějaké takové jídlo ochutnat, uděláte nejlépe, když se vydáte do pravé slovenské koliby. Dostanete zde národní pokrmy a hlavně zažijete typickou slovenskou atmosféru. (Ceny jsou podobné těm českým, dávejte si ale pozor na velká turistická centra, kde bývají vyšší.)

Nezapomeňte ochutnat krajové speciality, například skopové maso z tatranského podhůří. Vyzkoušejte i skalický trdelník, zvolenskou uzenu pečenku, horniacke uzené maso, šarišské placky, solnohradské halušky, revúcké koule se solí, spišské pirohy, liptovské droby, tatranskou síčkovou, živáňskou pečení nebo škvarkové pagáče.

Syry

Tradiční výroba sýrů především na salaších (po celé oblasti Karpat se spolu se salašnickým způsobem chovu kdysi rozšířila s příchodem pastevců z Rumunska) na Slovensku nikdy neustala a v posledních desetiletích se stala tamním významným produkčním i exportním odvětvím. Bryndza, parenica a oštiepok, výrobky převážně z ovčího mléka produkované tradičním způsobem jsou známé nejen u nás. Přibyla k nim také řada vynikajících kravských sýrů z malých sýráren, které si můžete vychutnat spíš na cestách nebo při agroturistice, jíž se řada producentů také věnuje. Především ale sýry (i vedlejší produkty výroby, jako je žinčica či syrovátka) tvořily jeden z pilířů tradiční venkovské kuchyně, kde často přebíraly úlohu masa. Trend, který doufejme, nevyjde z módy.

Základní surovinou slovenské kuchyně je sýr. Nejproslulejší je brynza, která je přírodním sýrem. Vyrábí se z hrudkovitého sýru z ovčího mléka, nebo ze směsi sýrů z ovčího a kravského mléka. Barvu má spíše do žluta. Obsahuje prospěšné mikroorganismy a má lahodnou chuť a vůni po ovčím sýru. Další specialitou je uzžený pařený sýr jemné chuti, oštiepok. Svým tvarem připomíná šišku a používá se k zapékání nebo smažení. Nejčastěji je ale součástí sýrových mís a salátů. Parenica je předposlední sýrovou lahůdkou. Vyrábí se ze syrového mléka do tvaru stočeného pásku. Můžete si koupit uzenu a neuzenu. Posledním pařeným sýrem je korbáčik. Má pobodu zapletených copů z tenkých pramínků. Přestože Slovensko bylo v minulosti chudou zemí, v dnešní době je maso základem mnoha jídel. Je součástí skoro každého tradičního jídla. K nejoblíbenějším masům patří vepřové, hovězí a drůbeží. Setkat se zde můžete i se zvěřinou, která je dostupná po celý rok. Typickým slovenským masitým jídlem je živánka. Pokud si ji objednáte, dostanete na talíři vepřové maso s cibulí, klobásou, slaninou a brambory. Za zkoušku stojí i tradiční jitrnice. Sladkými specialitami jsou na Slovensku: rýžový nákyp, ořechovník, makovník, laskonky, trole, medovník, žemlovka, medvedie labky nebo pařené plněné buchty. Vyzkoušejte i mačacie oči, sladkost připomínající svým tvarem kočičí oči. K vínu nebo pivu se můžete zakousnout i do slaných pochutin jako jsou: brynzové pirohy, rezance s tvarohem a slaninou, granadýr nebo haruľa (bramborové placky).

Halušky s brynzou

Suroviny

750 g oloupaných brambor

250 g polohrubé mouky

Pepř

Sůl

vejce 1 ks

anglická slanina 150 g

200 g brynzy

100 ml smetany ke šlehání

1 hrst petrželky

Brambory nastrouhejte najemno a pak je ještě rozmixujte. Slijte přebytečnou tekutinu, osolte je, přidejte vejce a vmíchejte tolik mouky, abyste získali řídké těsto; konzistencí by mělo připomínat těsto na lívance nebo řídkou bramborovou kaši. Protlačujte ho postupně do vroucí osolené vody speciálním sítem na halušky s velkými oky a opatrně zamíchejte. Když halušky vyplavou na povrch, vyberte je sítkem (asi po 4–5 minutách) a uvařte další várku.

Mezitím opečte slaninu do červena. Brynzu rozmíchejte se smetanou dohladka a opeřete. Scezené horké halušky promíchejte s brynzou a na talířích přelijte rozškvařenou slaninou a posypte petrželkou.

DEN 3.

Vnitrozemský stát Slovenská republika leží ve střední Evropě. Jeho sousedními státy jsou Ukrajina, Maďarsko, Rakousko, Česká republika a Polsko. Úředním jazykem je slovenština. Země je členem EU, NATO, OSN, WTO, MMF, OECD a dalších světových organizací.

Související

Hornatému státu vévodí Západní Karpaty, které zahrnují Malé Karpaty, Javorníky, Vysoké a Nízké Tatry a Slovenské Rudohoří. Mezi dvě velké nížiny patří Podunajská a Východoslovenská nížina a nejvyšší horou je Gerlachovský štít (2655 m. n. m.).

Významnými řekami jsou Dunaj a Váh.

Země leží v mírném podnebném pásu a díky vyšší nadmořské výšce se na velké části území vyskytuje studenější počasí, chladnější léta a velice studené zimy. Díky mírnému podnebí a velkým rozdílům v nadmořské výšce dosahuje průměrná roční teplota v Tatrách -4 °C, v nížinách až 10 °C. V chladnějších měsících s sebou vysoká oblačnost v horách přináší deštivé počasí a časté sněžení.

Země je rozdělena na osm samosprávných krajů. Hlavním městem je Bratislava a mezi další velká města patří Prešov, Nitra, Košice, Žilina a Banská Bystrica.

Turisté mířící na Slovensko zde naleznou klid v nádherné přírodě nebo v termálních lázních a termálních parcích. Horskou turistiku nabízí Vysoké a Nízké Tatry. Na úpatí Malé Fatry se rozprostírá malá osada Vlkolíneec, která je součástí světového dědictví UNESCO. Země turistům nabízí několik unikátů, například první osvětlenou jeskyni na světě (Dobšinská ľadová jaskyňa) nebo skanzen Muzeum oravskej doliny Zuberec Brestová.

Z měst je nejvíce navštěvováno hlavní město Bratislava, jemuž dominuje Bratislavský hrad se čtyřmi věžemi. Národní kulturní památka Spišský hrad je největší hradní zříceninou ve střední Evropě. Trenčianske Teplice a Piešťany lákají turisty svými lázněmi, termální park Veľký Meder nabízí vyžití pro návštěvníky všech věkových kategorií. Slovensko disponuje velkým počtem slušně vybavených lyžařských středisek a nejvýše položené sjezdové dráhy jsou v Tatranské Lomnici.

Největší počet turistů přichází každoročně z České republiky, Polska a Německa.

Odkud pocházejí pagáče?

Původ škvarkových placek bychom hledali sice v maďarské kuchyni, ale stejně tak doma jsou na moravském Slovácku, kde jim místní neřeknou jinak než pagáče. Původně se maďarské pogácsa pekly v popelu u krbu a jejich název spolu s recepturou obyvatelé Slovácka přejali a upravili.

Škvarkové pagáčky

Suroviny

500 g polohrubé mouky

250 g škvarků

1/8 l kysané smetany

1 vejce

20 g droždí

sůl

lžička cukru

1,5 dl mléka na kvásek

1 vejce na potřetí

Postup přípravy

1. Z vlažného mléka, droždí, cukru a lžíce mouky připravíme kvásek.
2. Přilejeme ho k prosáté mouce, přidáme vše ostatní mimo škvarků a zaděláme těsto.
3. Necháme vykynout, pak vykynuté těsto rozválíme, posypeme pokrájenými škvarky, přehneme, znovu rozválíme a to opakujeme 2x.
4. Pak vyválíme, vykrájíme kolečka a necháme na plechu asi 15 min ještě kynout.
5. Nakynutá kolečka ještě můžeme přizdobit tím, že na ně obtiskneme kolečko, které používáme na bramborový salát, nebo trochu rozpláceme čtverečkovanou stranou paličky na masou. Protože ale pagáčky ještě nakynou, ve výsledném efektu to není moc vidět.
6. Pak pomažeme vejcem, můžeme posypat pekařskou (hrubou) solí a kmínem.
7. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C dozlatova.

DEN 4.

Jídlo v Tatrách

Hladovět nebudete

O hladu stoprocentně nebudete. Naši slovenští sousedé jsou velmi pohostinní. Potěšte svoje chuťové pohárky. Nízké Tatry jsou rájem všech gurmánů a jedlíků. Zavrhněte obligátní smažák a hranolky. Jste přeci na Slovensku! Vyzkoušejte typická místní jídla. Budete se oblizovat až za ušima.

Delikátní sýry

Slovenská jídla jsou často bezmasá a hodně užívají těstoviny a brambory. Také dávají přednost lahodnému domácímu slovenskému sýru. Zajděte do místní restaurace tzv. slovenské koliby na výtečné sýrové pochoutky. Tradiční ovčí farmy najdete po celém Slovensku. Čerstvý či uzený ovčí sýr, bryndzu (ovčí tvaroh) a žinčicu (ovčí syrovátka) prostě musíte okusit.

Halušky kam se podíváš

Mana všech Slováků. Vyzkoušejte halušky na různé způsoby. Nejtypičtější jsou halušky s bryndzou a slaninou. Halušky se zelím tzv. strapačky jsou také velmi dobré. Halušky se připravují i z kynutého těsta. Můžete je dostat jak na slano, tak i na sladko. Ve sladkých variacích se sypou cukrem, strouhaným tvarohem, mákem a ořechy. Polévají se rozpuštěným máslem.

Šišky a zelňačka

Oblíbené jsou také sladké i slané bramborové šišky. K tomu patří jediné typická slovenská polévka zelňačka. Dokonale zahřeje a dodá potřebné síly při horském výšlapu. Místní kulinařské umění je vskutku na vysoké úrovni.

Živánská pečeně a slivovice

Do jídelníčku proniká i blízká maďarská kuchyně. Na řadu pak přichází paprikáše, guláše a jídla s příměsí čerstvé a sušené papriky. Z dalších jídel je typická slanina nebo rožněné skopové. Velmi vítaná je úprava masa na otevřeném ohni. Jedná se o tzv. živánskou pečení. Vše zapijte místní pálenkou nebo dobrými víny. Neodmyslitelná je také vyhlášená borovička.

Tradiční přílohou slovenské kuchyně jsou brambory, knedlíky, lokše (bramborové placky) a bílý chléb. Podobně jako v Čechách, také na Slovensku se často podávají různé omáčky. Tzv. přívarky jsou obvykle zahuštěné moukou, případně smetanou nebo mlékem a jejich základem je zelenina (např. hrachový, kapustový či karfiolový přívarok).

Živáňská pečeně

Díky pečení v obalu je živáňská báječně šťavnatá, přispívá k tomu i naložení masa. Je-li prvotřídní, jídelní zážitek máte zaručen!

Suroviny

350 g vepřové panenky

350 g hovězí svíčkové

350 g telecí kýty

350 g slaniny

Sůl

Pepř

Kmín

Paprika červená mletá

4 cibule

1 dl víno bílé

Chléb čerstvý, k podávání

Postup:

Všechno maso (i slaninu) nakrájejte na stejnoměrné, asi centimetr silné plátky, maso jemně naklepte a vše okořeňte. Cibuli nakrájejte na kolečka. Vše naložte do kameninové nádoby – střídejte maso, cibuli a špek. Vrstvy zopakujte, zakápněte vínem a nechte v chladu marinovat aspoň hodinu, ideálně do druhého dne.

Na jehlice napichujte střídavě plátek masa, špeku a cibule, a to velmi těsně za sebou. Celý špíz pak pevně zabalte do alobalu jako váleček a v troubě předehřáté na 180 stupňů pečte asi hodinu a půl.

Podávejte s čerstvým chlebem a vypečenou šťávou. Podávat můžete i s brambory a obkládat drobně nasekanou cibulí, hořčicí a kyselou okurkou.

Příloha

K živáňské se často podává jednoduché lečo z cibule, rajčat a paprik. Zapijí se pivem nebo vínem – třeba tím, které bylo použito na marinování.

DEN 5.

Slovenská kuchyně má s tou naší příbuznou například značnou oblibu vepřového sádla (slovensky masť) i solidních, domácích pokrmů. Hornatá země se musela také vyrovnávat se složitými podmínkami pěstování surovin, zásobování a vaření často v drsných podmínkách a při dlouhých zimách, jsou to však právě tato jídla, prostá a z místních surovin, která se dnes ve slovenské kuchyni znovu prosazují, okouzlují návštěvníky této krásné země a mohla by si najít větší prostor i našem běžném vaření.

Polievky

Podobně jako u nás tvořily základ jídelníčku a někdy zastoupily i hlavní jídlo. Obzvláště v horských a podhorských oblastech se uplatňovaly jednoduché „vodnaté“ polévky, doplněné především mlékem a výrobky z něj, případně kapáním či strouháním. Patří sem například hartovnica z vody a mléka zahuštěná moukou, dochucená vyškvařenou slaninou, polévky z kyselého mléka či smetany, variace na kyselo, jaké známe z Podkrkonoší, různé podoby demikátu, v nichž vždy figuruje tvaroh nebo brynza, či zajímavý papcún, který začíná přípravou domácích nudlí, které se v míse doplní máslem, smetanou a trochou vody, v níž se vařily. Ochucuje se noblesním muškátovým oříškem.

Múčniky

Podobně jako v české tradiční kuchyni i ve slovenské byl dříve kladen mnohem větší důraz na sladká moučná jídla, často podávaná jako hlavní. Tady mluvíme především o bytelných domácích moučnicích, jako jsou buchty (s rozkošnou variací zvanou bobálky či opekance, což jsou pečené kuličky z kynutého těsta, podávané s tvarohem, ořechy či mákem a nezbytné na Vánoce) nebo záviny. Patřily sem i nejrůznější výrobky z chlebového těsta, podávané nasladko třeba s tvarohem či povidly (lekvárom). Z tence roztlačeného chlebového těsta se smažily i palačinky. Při zvláštních příležitostech se pekly nejrůznější koláče.

Slovenské dezerty jsou poměrně podobné českým dezertům. Mezi tradiční sladká jídla patří na Slovensku různé záviny (ořechové, tvarohové, jablečné či makové), koláče, kynuté buchty, sladké knedlíky s ovocem a šúlance (šišky s mákem). Na sladko se připravují také pirohy a tzv. rezance (s tvarohem, marmeládou a sypané mákem či ořechy). Velmi oblíbený je tzv. skalický trdelník. Mezi tradiční slovenské cukroví patří vánočka, vanilkové rožteky (rohlíčky), čokoládové šuhajdy nebo medvedie labky. Populární jsou také tzv. bobálky neboli opekance (pečené kuličky z kynutého těsta s tvarohem, ořechy nebo mákem).

Slovenské parené buchty – kynuté povidlové knedlíky

SUROVINY (8 PORCÍ)

250 g hladké mouky
250 g polohrubé mouky
30 g čerstvé droždí
300 ml plnotučného mléka
2 vejce
40 g cukru krupice
Velká špetka soli
Rostlinný olej na pomazání 3 lžíce
400 g kvalitních povidel
Mleté vlašské či pekanové oříšky na posypání
Cukr moučka na posypání
Máslo na zalití

POSTUP

1. Mléko ohřejte v rendlíku tak, aby bylo vlažné. Pozor, nesmí být horké, jinak by zabilo kvasinky v droždí. Mělo by mít mezi 30–40 °C. Zkrátka když do něj strčíte prst, neměli byste cítit větší změnu teploty, protože lidské tělo já většinou 36,5 stupně.
2. Do většího hrnku rozdrobte droždí, přidejte lžičku mouky, lžičku cukru, promíchejte a zalijte asi 60 ml vlažného mléka. Rozkvedlejte dohladka a nechte na teplém místě (třeba u topení) vzejít kvásek. Bude to trvat asi 15 minut.
3. Mezitím v míse robota / ve velké míse smíchejte prosátou mouku, zbytek cukru, sůl a řádně promíchejte. Uprostřed vytvořte důlek a do něj vložte vejce.
4. Přidejte hotový kvásek a mléko. Při ručním zpracování začněte vařečkou zadělávat těsto od středu. Při zpracování robotem použijte nástavec hák a zapněte ho na střední rychlostní stupeň.
5. Po zapracování všech ingrediencí těsto zadělávejte alespoň dalších 10–15 minut. Zda je těsto správně zadělané, poznáte podle jeho hladkého a elastického vzhledu. V robotu to bude trvat 5–7 minut. Hladké těsto v míse přikryjte čistou utěrkou.
6. Nechte kynout na teplém místě, dokud těsto nezdvoujnásobí svůj objem. Nečekejte zbytečně dlouho, aby těsto nepřekynulo. Plyny, které se tvoří při kynutí, totiž v určité chvíli začnou zabíjet kvasinky a těsto se pak srazí. Většinou to trvá tak 45–60 minut v závislosti na teplotě v místnosti.
7. Vykyнутé těsto vyndejte na vál a ještě ho trochu zadělejte. Vyválejte ho na plát silný asi 0,7 mm – 1 cm a rozkrájejte na čtverečky o hraně asi 8–9 cm.

8. Na čtverečky nanášejte větší lžičku povidel – samozřejmě co nejvíc se jich tam vejde, ale zase to nepřehánějte, aby povidla nevytékala, spojte protilehlé rohy a poté i ostatní mezery.
9. Hotové začištěné knedlíky pokládejte pod čistou utěrku. Pokud nemáte váleček, zvažte si těsto a rozkrájejte ho na kousky o stejné hmotnosti (těsto bude mít kolem 900 g, tak třeba na 18 kousků po 50 gramech či trochu menší...).
10. Každý kousek rukou vytvarujte na kolečko a postupujte stejně, jako je uvedeno výše.
11. Knedlíky nechte kynout pod utěrkou ještě 15–20 minut. Mezitím si připravte hrnec, nalijte do něj asi 10 cm vody, přikryjte pařátkem a potřete ho olejem. Důležité je, aby voda nebyla výš, než je dno pařáčku. Pokud máte například bambusový pařník, můžete ho použít podle návodu v receptu na gyoza knedlíčky (na pánvi).
12. Vodu přiveďte k vysokému varu a poté stáhněte plamen na střední stupeň. Voda by měla vřít opravdu jen něžně – přizpůsobte plamen tak, aby měla kolem 100 °C. Vezměte čtyři knedlíky, které jste zabalili jako první, potřete je olejem a položte je na pařáček. Přikryjte pokličkou, stopněte 7 minut a připravte si špejli.
13. Pokličku neotevírejte, aby se knedlíky nesrazily. Až vyprší 7 minut, otevřete pokličku a každý knedlík několikrát propíchněte špejlí nebo vidličkou. Pokud máte doma parní troubu, určitě ji využijte! Na perforovanou nádobu natřenou olejem položte knedlíky a připravujte je v páře na 100 °C 7 minut.
14. Hotové knedlíky vložte do mísy a přikryjte utěrkou, dokud neuděláte zbytek.
15. Velké množství másla rozehřejte v rendlíku na středním plameni. Na talíř položte knedlíky a doslova je zalijte máslem – je důležité, aby ho na talíři bylo dostatek.
16. Zasypte je moučkovým cukrem a velkou dávkou mletých oříšků, ty rozhodně nevynechávejte, je to neskutečná kombinace!