



## Plněné bramborové knedlíky s pečeným zelím

veganský

Středně obtížné

90 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

### Ingredience

1 menší hlávkva červeného - na zelí  
 4 lžíce vody - na zelí  
 3 lžíce javorového sirupu - na zelí  
 3 lžíce umeocta - na zelí  
 2 lžíce slunečnicového oleje - ne zelí  
 ½ lžičky kmínu - na zelí  
 pepř - na zelí  
 250 g uzeného tofu - na náplň  
 500 g cibule - na náplň  
 4 stroužky česneku - na náplň  
 4 lžíce oleje - na náplň  
 1 lžička drceného kmínu - na náplň  
 sůl - na náplň  
 750 g cibule - na cibulku  
 100 ml slunečnicového oleje - na cibulku  
 sůl - na cibulku  
 500 g vařených brambor - na knedlíky  
 200 g polohrubé mouky - na knedlíky  
 1 lžička soli - na knedlíky

### Jak na to?

1. Zelí očistěte a nakrájejte podélně na šestiny nebo osminy tak, aby ještě zůstaly spojené košťálem, který následně seřízněte tak, aby se listy zelí nerozpadly. Ve velké pánvi nebo pekáči rozehřejte olej, přidejte díly zelí a zprudka je opečte z obou stran. Listy zelí by měly být v místě kontaktu s pánví opravdu opečené do hněda.
2. Opečené zelí ochuťte umeoctem, podlijte vodou, přidejte sirup, kmín a pepř. Pečte odkryté v troubě předehřáté na 160 °C asi 30-45 minut, do změknutí. V průběhu pečení zelí několikrát podlijte tekutinou ze dna pekáče.
3. Připravte si náplň do knedlíků. V pánvi nechte na oleji zesklivatět cibuli a česnek pokrájené nadrobno, přidejte kmín, sůl, tofu pokrájené na malé kostičky a společně orestujte pěkně dozlatova.
4. Oloupejte cibuli, podélně nakrájejte na dílky, osolte a osmažte dozlatova. Poté ji dejte na ubrousek, tuk uchovejte k polévání knedlíků a osmaženou cibulku na zdobení.
5. Pro přípravu knedlíků nastrouhejte uvařené brambory najemno a zapracujte do nich sůl a polohrubou mouku. Podle potřeby přidejte mouku navíc, aby těsto nelepilo. Vytvořte válce, ze kterých odkrojíte menší díly, vytvarujte placičky, naplňte je připravenou náplní a uzavřete. Vložte do vroucí vody a vařte asi 15 minut. Knedlíky servírujte se zelím a smaženou cibulkou.