

| PŠTROSÍ VÝVAR SE ZELENINOU A JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY |

1 kg	pštrošího krku	mladá cibulka
	mrkev	celý černý pepř
	celer	nové koření
	petržel	bobkový list
	česnek	sůl

Maso omyjeme, vložíme do hrnce, zalijeme 2,5 l studené vody. Přidáme kořenovou zeleninu, cibulku, česnek, koření, sůl. Přivedeme k varu. Stáhneme plamen a zvolna vaříme pod pokličkou. Přitom odstraňujeme sražené bílkoviny (pěnu), které se objevují na hladině. Až se bude maso snadno oddělovat od kosti, vývar scedíme. Maso obereme, zeleninu a maso nakrájíme. Prohřejeme, rozdělíme do talířů a podáváme.

Játrové knedlíčky

100 g	pštroších jater	100 g	strouhanky sůl
30 g	másla		pepř
½	malé cibule, nakrájené najemno		majoránka
1	vejce		česnek lisovaný

Játra odblaníme a pomeleme. Cibuli orestujeme v pánvi na rozehřátém másle. Játra smícháme s cibulkou, strouhankou, majoránkou, česnekem, vejcem, solí a pepřem. Promícháme. Pokud zůstává směs tekutá, přidáváme strouhanku. Namočíme si ruce do vody a mokkými prsty tvarujeme knedlíčky. Ve vhodně velkém hrnci přivedeme vodu k varu. Osolíme. Poté všechny knedlíčky naráz vhodíme do vroucí vody. Zamícháme a poté, až vyplavou na hladinu, je ještě cca 2 min vaříme. Scedíme a podáváme ohřáté v polévce.