Chlupaté bramborové knedlíky



Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jiří Král, šéfkuchař restaurace v Obecním domě v Praze

Suroviny

450 g syrových brambor
300 g vařených brambor
1 ks vejce
1 ks žloutek
300 g hrubé mouky

Postup

1. Syrové oloupané brambory jemně nastrouháme, necháme odstát 10 minut a vodu slijeme. Vařené též nastrouháme.

2. Do slitých brambor přidáme vařené a osolíme, přidáme vejce, prosátou hrubou mouku a vypracujeme těsto.

3. Pomocí lžíce vytváříme menší knedlíky, které zaváříme ve vroucí osolené vodě. Vaříme cca 7-10 min.

4. Podáváme se zelím, smaženou cibulkou ale i uzeným nebo pečeným vepřovým a samozřejmě vychlazeným pivem.