

Bramborové knedlíky s uzeným

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg uvařených brambor

150 g krupice

1 lžička soli

1-2 vejce

200 g hrubé mouky

1 cibule

sádlo

Náplň:

30 g sádla

1 cibule

2 lžíce strouhanky

300 g vařeného uzeného masa

Postup

Uvařené horké brambory rychle oloupeme, dáme na vál, posypeme krupicí a válečkem pomačkáme aby nezůstaly žádné hrudky. Potom přidáme sůl, vejce a mouku a vypracujeme těsto. Vyválíme na plát silný 1 cm a pokrájíme na čtverce, na které rozdělíme náplň, zabalíme, zakulatíme a vaříme asi 10 minut (nejlépe v páře). Na talíři posypeme cibulí osmaženou na sádle a podáváme se zelím nebo špenátem.

Náplň : Cibuli zpěníme na sádle, přidáme strouhanku, pokrájené maso a vše dohromady opražíme.