

Bramborové knedlíky se švestkovou omáčkou

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

Bramborové těsto: 500 g vařených brambor, 1 vejce, 1 lžička soli, 150 g hrubé mouky, 1 lžička prášku do pečiva

Nádivka:

0,5 cibule, 150 g uzeného masa, 2 lžíce strouhanky

Švestková omáčka: 70 g másla, 30 g hladké mouky, 0,5 l vody, 4 lžíce povidel, 50 g vlašských ořechů, 50 g rozinek, 1 lžíce cukru, 1 lžička vanilkového cukru, sůl, citronová kůra

Postup

Postup přípravy: Cibuli nakrájíme, přidáme na kostky nakrájené uzené maso a osmažíme, vmícháme strouhanku a necháme vychladnout. Brambory pomeleme nebo rozmačkáme, přidáme suroviny na těsto a vypracujeme. Těsto rozválíme a rozkrájíme na čtverce, které naplníme nádivkou, uvaříme ve slané vodě. Z másla a mouky uděláme světlou jíšku, přidáme vodu, povidla a nasekané ořechy s rozinkami a všechny další suroviny do omáčky, za stálého míchání vaříme 10 minut.