

Plněné bramborové knedlíky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Vlastní

Suroviny

0,5 kg brambor

hrubá mouka

1 vejce

1 velká cibule

30 dkg uzeného masa nebo uzeniny

sádlo

sůl

zelí buď in natura nebo ve sladkokyselém nálevu

Postup

Vařené brambory oloupeme a ještě teplé rozmačkáme nebo umeleme na masovém strojku. Přidáme vejce, sůl hrubou mouku. Vypracujeme těsto a vyválíme z něho váleček. Z válečku pak nakrájíme stejná kolečka, do kterých vklademe masovou náplň a zabalíme je do kulatých knedlíčků. Vaříme podle velikosti 10 - 15 minut. Hotové poléváme na sádle smaženou cibulkou. Podáváme se zalím buď dušeným nebo ve sladkokyselém nálevu.