Plněné knedlíky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kysaného zelí
lžíce hladké mouky na posypání válu
400 g hrubé mouky
1,2 kg brambor
sůl
2 cibule
1 vejce
400 g hrubé krupice
3 lžíce sádla
kmín
150 g vařeného uzeného masa
lžička hladké mouky na jíšku
cukr na dochucení

Postup

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Pak je oloupeme, nastrouháme, přidáme mouku, krupici a vejce a vypracujeme těsto, které necháme chvilku odležet. Potom si připravíme přílohu. Kysané zelí překrájíme, dáme do kastrolu, ochutíme kmínem a přelijeme vařící vodou. Dusíme asi 20 minut. Pak nakrájíme jednu cibuli, kterou zpěníme na lžíci sádla, přidáme lžičku hladké mouky a uděláme jíšku. Zamícháme ji do zelí a při mírné teplotě ještě asi 10 minut dusíme. Můžeme dochutit cukrem. Uzené maso nakrájíme na kousky. Z těsta uděláme váleček, který rozdělíme na stejné dílky, dlaní je roztlačíme na placku a do středu každého dáme kousky masa. Zabalíme a vložíme do vroucí vody. Vaříme přibližně 10 minut. Nakrájíme druhou cibuli a orestujeme ji na zbylém sádle. Knedlíky podáváme s dušeným zelím, přelité smaženou cibulkou