

Berlínské bramborové knedlíky (špekové)

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kg vařených brambor

100 g hrubé mouky

100 g hrubé krupice (může být i dětská)

100 g slaniny (i více)

3 housky

2 vejce

muškátový květ

sůl

Postup

Postup přípravy: Uvařené brambory nastrouháme, osolíme, přidáme mouku, krupici, vejce a muškátový květ a vypracujeme těsto. Housky a slaninu nakrájíme na kostičky a opečeme je na plechu v troubě do křupava. Po částečném vychladnutí zapracujeme do těsta. Mokrýma rukama tvoříme menší kulaté knedlíky a vaříme je buď na páře (cca 15 minut, ale lze i déle, nerozvaří se) nebo v osolené vodě (8-10 minut). Na talíři rozkrojíme na polovic a poléváme osmaženou cibulkou.

Jako příloha by nemělo chybět dušené kysané zelí.