

Bramborové knedlíky

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g brambor

1 vejce

1 žloutek

150 g hladké mouky

100 g hrubé krupice

sůl

Postup

Vařené, oloupané a vychladlé brambory nastrouháme a se žloutkem, vejcem, solí, krupicí a moukou zpracujeme vláčné těsto. Těsto na pomoučeném vále zformujeme na dva válečky o průměru 5 cm a zavaříme do vroucí osolené vody. Vaříme zvolna asi 20 minut. V průběhu vaření je vařečkou nadzvedneme ode dna, aby se nepřipálily. Vařené knedlíky ihned nakrájíme na plátky, aby se neslepily a horké ihned podáváme. Pro tuto přípravu použijeme brambory uvařené den předem.