

Plněné bramborové knedlíky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g syrových brambor

500 g vařených brambor

150 g krupice

150 g hrubé mouky

1 lžička soli

Náplň:

400 g vařeného tučnějšího uzeného masa

1 cibule

1 lžíce oleje s novým kořením

Postup

Jemně nastrouhané syrové brambory vymačkáme přes síto, přidáme k nim strouhané vařené brambory, sůl, krupici, mouku a prohněteme. Maso nakrájíme na kostky, cibuli hodně nadrobno, obojí promícháme s olejem s novým kořením. Z těsta utvoříme knedlíky, naplníme masovou směsí a uzavřeme. Vaříme v mírně slané vodě asi 15 minut. Nakonec omastíme nebo přelijeme smetanou, podáváme se salátem z čerstvé zeleniny.