

Bylinkové bramborové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- oregano 1 lžička
- brambory 1 kg
- pažitka 1 lžička
- petrželka 1 lžička
- vejce 2 ks
- polohrubá mouka 200 g
- provensálské bylinky 1 lžička
- špenátový protlak 50 g
- bazalka 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si základní těsto na bramborové knedlíky. Studené, uvařené a oloupané brambory najemno nastroháme. Přidáme dvě celá vejce, trochu soli a polohrubou mouku. Podle konzistence doplňujeme moukou, v opačném případě malým množstvím vody.

K základnímu těstu ještě před řádným prohnětením přidáme 50 - 70g špenátového protlaku, ze kterého vymačkáme přebytečnou vodu a dále přidáme podle vlastní chutě. Dávám 1,5 lžičky čerstvých bylinek - např. provensálské bylinky, pažitka, petržel, bazalka, oregano. Musí být ale čerstvé.

Vše řádně promícháme, prohněteme a uděláme 4 střední válečky, které ihned dáváme do vroucí osolené vody a vaříme 15 - 20 minut. Uvařené bylinkové bramborové knedlíky ihned naplátkujeme.

Rozhodně zajímavá chuťová zkušenost. Doporučuji vyzkoušet a jistě si tyto bylinkové knedlíky najdou i své fandky.