

Chlupaté kulaté bramborové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- brambory 1 kg
- solamyl 100 g
- **podle potřeby**
- polohrubá mouka 2 lžíce
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté brambory oloupeme. Polovinu brambor uvaříme v osolené vodě doměkka, potom je slijeme a důkladně necháme okapat. Vychladlé vařené brambory prolisujeme do mísy. Do hrnce, ve kterém budeme knedlíky vařit, vložíme dostatečně velký plátěný ubrousek nebo řidší utěrku, na kterou na jemném struhadle nastrouháme druhou polovinu syrových brambor. Poté stočením utěrky nastrouhané brambory "vyždímáme" a tím je zbavíme veškeré tekutiny. Výluh z brambor nevytváříme, ale přidáme k němu vodu ve které budeme knedlíky vařit.

Připravíme si těsto. K vařeným prolisovaným bramborám přidáme syrové nastrouhané brambory, solamyl, sůl a vejce. Směs důkladně propracujeme a podle potřeby zahustíme několika lžícemi polohrubé mouky. Těsto nesmí být příliš tuhé, má být spíše řidší, ale jen tak, aby se z něj daly tvarovat knedlíky. Z těsta pak tvoříme rukama potřepenýma olejem koule ve velikosti tenisových míčku, které zvolna vaříme ve výše uvedeném roztoku přibližně 20 minut. Uvařené knedlíky vyjmeme děrovanou naběračkou a můžeme servírovat.

Chlupaté knedlíky podáváme jako přílohu například k vepřové pečení, huse nebo kachně. Výborně chutnají se zelím, smaženou cibulkou a slaninou.