

Český bramborový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sůl 1 ks
- **těsto**
- hrubá mouka 300 g
- vejce 2 ks
- vařené brambory 1 kg

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce nejlépe den dopředu. Studené brambory oloupeme a nastrouháme na jemno.

Nastrouhané brambory osolíme, uprostřed uděláme důlek a do něj rozklepneme vejce, posypeme částí mouky a ručně vypracujeme bramborové těsto. Podle potřeby přidáváme mouku. Množství mouky je orientační, záleží na kvalitě brambor. Musí vzniknout hladké husté těsto, ze kterého půjdou vytvarovat knedlíky.

Těsto na bramborové knedlíky rozdělíme na dvě nebo tři části podle velikosti hrnce, v němž budeme vařit, z každé části vyválíme knedlík a uvaříme ho v páře (asi 20 minut). Někdo knedlíky vaří také v osolené vodě.

Český bramborový knedlík podáváme k upečenému masu se špenátem nebo zelím.