# Žemlovo-bramborové knedlíčky

## Kategorie: Přílohy

## Autor: sarysek

## Suroviny

**Porce:** 4

- vejce 3 ks
- houska 5 ks
- brambory 400 g
- hrubá mouka 4 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- bylinky 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

# Postup:

Housky nakrájíme na drobné kostičky. Brambory oloupeme a jemně nastrouháme. Vejce rozšleháme v mističce se lžící vody nebo mléka. Bylinky jemně usekáme. Může to být petrželka, pažitka, tymián a muškátový oříšek.

V míse prohněteme kostičky housky se strouhanými brambory, rozšlehanými vejci, bylinkami, solí a moukou. Směs necháme asi 15 minut odpočinout. Pak těsto opět promícháme a mokrýma rukama tvoříme knedlíčky o průměru asi 2 - 3 cm, které ihned vkládáme do vroucí osolené vody. Vaříme velmi pozvolna přibližně 15 minut. Hotové knedlíčky vyjmeme a ihned propícháme špejlí, aby se odpařily.

Žemlovo-bramborové knedlíčky podáváme jako přílohu k pečeným masům, omáčkám nebo špenátu.