

Pečený bramborový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- vejce 2 ks
- krupice 1 hrnek
- **podle chuti**
- drcený kmín 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme v tlakovém hrnci, osolíme a okořeníme drceným kmínem. Kdo chce, může si brambory před vařením oloupat.

Uvařené brambory přemístíme do mísy, rozštoucháme, přidáme vejce a krupici. Krupici dáváme tak, abychom dosáhli konzistence těsta jako hmoty, která se přehnaně nelepí, ani se nedrobí. Vypracujeme těsto, které můžeme ještě dosolit a přidat jiné koření podle chuti.

Vytvořené těsto přesypeme na plech s pečícím papírem a rozprostřeme stěrkou po plechu. Všude má být těsto stejně vysoké.

Knedlíky dáme péct na asi 40 minut do elektrické trouby při 180 °C.

Pečený bramborový knedlík nakrájíme a servírujeme na talíř k různým omáčkám a masům.