# Plněné bramborové knedlíky III

## Kategorie: Pokrmy

## Autor: andrea

Autor: adminrecepty

## Suroviny

**Porce:** 4

- Brambory 6 ks
- Uzená slanina 100 g
- Cibule 100 g
- Uzená krkovička 200 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Krupice 50 g
- Hrubá mouka 200 g
- Červené zelí 1 miska
- Smažená cibulka 1 hrst
- Sádlo 3 lžíce

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Středně velké brambory uvařte ve slupce nejlépe den předem. Slaninu nakrájejte na kostičky a pražte na suché pánvi, po chvilce přidejte na drobno pokrájenou cibuli a nakonec i kostičky uzeného masa. Promíchejte, jemně směs opečte, osolte, opepřete a nechte vychladnout. Vystydlé brambory oloupejte a nastrouhejte najemno. Přidejte vajíčka, sůl, krupici, dobře promíchejte a nakonec přisypte i mouku. Vypracujte těsto, vytvarujte ho do válečku, vykrajujte z něj kousky, rukou je zploštěte a doprostřed dávejte masovou směs. Konce těsta spojte k sobě a uhlaďte knedlíky. Vařte je deset až patnáct minut a podávejte s prohřátým červeným zelím, posypané cibulkou usmaženou na

sádle.