

Bramborové knedlíky se švestkami III.

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hrubá mouka 250 g
- Brambory 700 g
- Švestky 750 g
- Zakysaná smetana 1 ks
- Mletý mák 1 balení
- Cukr 1 ks
- Strouhaný perník 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Menší vejce 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce. Necháme je vychladnout a oloupeme. Prolisujeme je a smícháme s 250 g hrubé mouky, lžičkou soli a dvěma menšími vejci. Vypracujeme tužší těsto, které ihned vyválíme a nakrájíme na čtverečky. Ty poté naplníme švestkami a těsto důkladně zaoblíme dlaněmi.

V osolené vodě vaříme zhruba 5 minut. Knedlíky podáváme se zakysanou smetanou posypané mletým mákem s cukrem či strouhaným perníkem.

