

Cuketové knedlíčky s cibulkou III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Střední cuketa, oloupané, nahrubo nastrouhané 3 ks
- Sůl 3 špetka
- Hrubá mouka - o 100g méně než je váha cukety (nastrouhané a vypocené) 1 ks
- Dětská krupička 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Cibule, nakrájená na kolečka 3 ks
- Slanina, nakrájená na nudličky 200 g
- Máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou cuketu nastrouhejte na hrubém struhadle, hodně osolte a nechte 1/4 hodiny vypotit. Vymačkejte veškerou vodu a pak cuketu promíchejte s hrubou moukou, dětskou krupičkou a vejcem. Podle chuti osolte. Ve velkém hrnci přiveďte vodu k varu. Udělejte zkušební knedlík, dejte ho do vody a po 4 minutách jej vyndejte. Pokud se zatáhl a je pevný, má těsto správnou konzistenci. V případě, že se rozpadá, přidejte hrubou mouku. Vytvarujte knedlíčky a uvařte je 4-5 minut. Podávejte s kolečky cibule opečené na vyškvaření slaniny a másla.