

Bramborové knedlíky plněné houbami

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- vařené brambory 750 g
- hřibové houby 500 g
- polohrubá mouka 200 g
- krupice 150 g
- cibule 2 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Na sádle osmahneme cibuli, přidáme pokrájené houby a dusíme do měkka, odstavíme
2. Připravíme si těsto na knedlíky; rozstrouháme vařené brambory přidáme mouku, krupici, vejce a dobře propracujeme, je-li těsto málo tuhé přidáme mouku, osolíme
3. Z hotového těsta na vále, poprášeném moukou, vyválíme 1 cm silný plát, z kterého vyřízneme čtverce asi 10 cm velké
4. Na každý dáme 2 lžíce podušených hub, přeložíme rohy a utvoříme knedlíky
5. Připravené knedlíky pak vkládáme do vařící osolené vody a pomalu, asi 10 minut, vaříme, jakmile se začnou vařit, nadlehčíme je ode dna vařečkou, aby se nepřichytily ke dnu nádoby
6. Hotové knedlíky přendáme na talíř drátěnou naběračkou rozkrojíme posypeme smaženou cibulkou a jako přílohu přidáme červené zelí s červenou řepou.