

Knedlíky vařené v ubrousku

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 3 ks
- hrubá mouka 200 g
- vejce 1 ks
- sůl 1 lžička
- kypřicí prášek 1 ks
- rohlík 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Syrové brambory oloupeme a nastrouháme najemno. Vymačkáme z nich vodu a přidáme vejce, hrubou mouku, kypřicí prášek a na kousky natrhaný rohlík. Vše osolíme a dobře promícháme. Vypracujeme těsto, které dáme do látkového ubrousku. Ubrousek svážeme provázkem. Potom knedlíky v ubrousku dáme do vroucí osolené vody. Vaříme 25 minut. Hodí se k pečenému masu a omáčkám.