

Knedlíky s cibulovým zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- knedlíky bramborové v prášku 1 balení
- brambory 1 ks
- špekáčky 4 ks

- **Zelí**

- cibule velká 4 ks
- kmín 0.5 lžička
- ocet vinný 1 lžíce
- cukr krupice 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- sádlo 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těsto na knedlíky připravíme podle návodu. Navíc do něho přidáme jednu nastrouhanou bramboru. Z bramborového těsta vyválíme rovnoměrný váleček a rozdělíme jej na stejně velké dílky. Špekáčky nakrájíme na malé kostičky.

Jednotlivé dílky rozválíme na placičky, naplníme je kousky uzeniny a pečlivě zabalíme.

Naplněné knedlíky vkládáme do vroucí osolené vody a pomalu vaříme, dokud se neodlepí od dna hrnce.

Cibule oloupeme, přepůlíme a nakrájíme ostrým nožem na tenké plátky. V hrnci rozehtějeme sádlo a cibulku zlehka orestujeme. Přidáme kmín, sůl, cukr a ocet, přiklopíme pokličkou a podusíme.

Knedlíky podáváme společně s cibulovým zelím.

Poznámka:

Vhodnou přílohou je samozřejmě také kysané zelí nebo dušený špenát. Cibulové zelí však stojí za vyzkoušení.