

Smažené bramborové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 600 g
- Máslo 50 g
- Žloutky 4 ks
- Bílky 3 ks
- Petrželová nať 1 hrst
- Muškátový oříšek 0.5 špetka
- Prášek do pečiva 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Strouhanka 300 g
- Sádlo 150 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, uvaříme. Pak z nich slijeme vodu a prolisujeme je. Přidáme máslo, 4 žloutky, muškátový oříšek, nasekanou petrželku, sůl a prášek do pečiva. Z bílků ušleháme pevný sníh a vmícháme ho do směsi. Podle potřeby vše zahustíme strouhankou (tak aby těsto drželo pohromadě). Z těsta tvoříme kuličky velikosti vlašského ořechu, obalujeme je v rozšlehaném vejci a obalujeme ve

strouhance. Na rozpáleném sádle je usmažíme.
Podáváme se špenátem nebo s hlávkovým salátem.