

Brodské bramborové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Brambory 1 kg
- Hrubá mouka 250 g
- Krupice 30 g
- Sůl 1 lžička
- Vejce 1 ks
- Houska 150 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Brambory oloupeme, uvaříme v osolené vodě, scedíme a necháme vychladnout. Dáme si vařit vodu na knedlíky. Studené brambory umeleme, dáme na vál, přidáme mouku, krupici, sůl a promícháme. Pak do těsta uděláme důlek a vyklepneme do něj vejce. Důkladně zpracujeme těsto. Housku nakrájíme na kostičky a opražíme je. Pak je zaválíme do těsta, ze kterého uděláme podlouhlé knedlíky a hned je dáme do vařící vody. Vaříme 5-10 minut podle velikosti, pro kontrolu si po této době jeden knedlík vyjmeme a rozkrojíme nití.

Vhodné jako příloha k huse se zelím, k vepřové pečení nebo k uzenému.