Bramborové knedlíky

Kategorie: Přílohy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- brambory 800 g
- hrubá krupice 150 g
- hrubá mouka 150 g
- škrobová moučka 50 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory uvaříme ve slupce, necháme je vychladnout a oloupeme. Na vále je nastrouháme, osolíme, přidáme škrobovou moučku, krupici a do středu rozklepneme vejce

2. Zpracováváme tužší těsto s postupným přidáváním hrubé mouky

3. Těsto rozdělíme na stejné díly a vyválíme z nich knedlíkové šišky, které vkládáme do vařící osolené vody a zvolna vaříme asi 20-25 minut

4. Po zavaření knedlíky opatrně nadzvedneme, aby se nepřichytily ke dnu

5. Uvařené knedlíky vyjmeme a nakrájíme na plátky.

Doporučení:

Knedlíky můžeme připravit i v jiném tvaru - jako špalíčky malé kulaté knedlíčky nebo noky. Těsto připravujeme těsně před vařením, protože brzy řídne. Když nechceme, aby se knedlíky rozvařily, přidáme do vody na vaření 2 lžíce hladké mouky.