

Bramborové knedle se slaninou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 800 g
- slanina 100 g
- hrubá mouka 150 g
- máslo 250 g
- krupice 50 g
- vejce 1 ks
- žloutek 1 ks
- rohlík 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme, necháme vychladnout a pak na vál je na jemno nastrouháme
2. Na rozpuštěném másle osmahneme nadrobno nakrájenou slaninu a rohlík, po vychladnutí je promícháme s bramborami, krupicí, rozklepnutým vejcem, žloutkem, solí a podle potřeby přidáváme postupně hrubou mouku a zpracujeme tak tužší těsto
3. Utvoříme menší kulaté knedlíky a dáme je vařit do vroucí, osolené vody asi na 10 minut
4. Po chvíli vaření je opatrně nadzvedneme vařečkou, aby se nepřilepily ke dnu
5. Pak je vyjmeme, na několika místech opatrně natrháme vidličkou, aby z nich vyšla pára a nesrazily se.

