

Bylinkové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Brambory 500 g
- Hrubá mouka 50 g
- Žloutky 2 ks
- Majoránka 2 snítka
- Tymián 0.5 snítka
- Šalvěj 2 ks
- Petrželová nať 0.5 svazek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Muškátový oříšek 0.5 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Vychladlé uvařené brambory oloupeme a nastrouháme na hrubo. Bylinky nasekáme, smícháme s moukou, žloutky a přidáme k nastrouhaným bramborám a zaděláme těsto. Těsto osolíme, opepříme, přidáme špetku muškátového oříšku, přikryjeme a necháme 20 minut odpočinout.

Na vál si nasypeme bramborovou mouku a pomoučněnými rukama vytvoříme z těsta asi 8 kulatých knedlíků. Knedlíky dáme vařit na 20 minut do vařící vody.