

Klouzáky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Brambory 1 kg
- Vejce 1 ks
- Hrubá mouka 100 g
- Strouhanka 60 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Syrové brambory oloupeme, najemno nastrouháme do mísy. Dáme vařit vodu. Tekutinu, která se z brambor vylouhuje, zčásti slijeme. Osolíme, přidáme vejce, mouku a strouhanku a vše důkladně promícháme. Lžící, namočenou ve vařící vodě, vykrajujeme nočky, které vkládáme do vroucí osolené vody a opatrně je vařečkou nadzvedneme, aby se nepřichytily ke dnu. Vaříme 8-10 minut.

Podáváme jako samostatné jídlo posypané cibulkou osmaženou do zlatova a omaštěné sádlem, nebo jako přílohu k uzenému masu a zelí.