

Knedlíky ze syrových brambor

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Chléb 4 plátků
- Máslo 2 lžíce
- Brambory moučné 1.5 kg
- Mléko 250 g
- Máslo 60 g
- Hrubá mouka 125 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Z krajíců chleba odkrojíme kůrky a střídu nakrájíme na kostičky. Na pánvi rozežřejeme 2 lžíce másla na chleba na ní dozlatova osmažíme. Brambory oloupeme, omyjeme a nastrouháme do misky se studenou vodou. Vodu slijeme, brambory přendáme do čisté utěrky a vymačkáme. Mléko, 60 g másla a trochu soli přivedeme v kastrůlku k varu a za stálého míchání necháme přejít varem. Přidáme k nastrouhaným bramborám a vše smícháme, podle potřeby dosolíme. Ve velkém hrnci uvedeme do varu osolenou vodu. Navlhčenýma rukama z těsta vytvarujeme 12 knedlíků, přitom do každého vypracujeme několik kostiček opraženého chleba. Knedlíky vaříme asi 20 minut.