

Kopřivové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Brambory 800 g
- Žloutek 1 ks
- Hladká mouka 100 g
- Krupice hrubá 100 g
- Kopřivy sušené 1 hrst
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Den předem uvařené brambory nastrouháme najemno, zaprášíme moukou a krupicí, do středu dáme žloutek a osolíme. Poté posypeme drcenými sušenými kopřivami. Nejdříve jen jemně zpracujeme špičkou nože, až poté rukama. Těsto musí být vláčné, ne moc tuhé, ani lepivé.

Vypracujeme válečky o průměru 2 cm a z nich krájíme špalíčky. S těstem pracujeme rychle, jinak začne řídnout. Ihned házíme do vroucí osolené vody a vaříme 5 minut. Občas je lehce promícháme vařečkou, aby se nepřilepily ke dnu. Knedlíky raději včas vyndáme a vyzkoušíme, než aby se rozvařil.