

Bramborové kuličky s uzeninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vařené brambory ve slupce 600 g
- polohrubá mouka 200 g
- vejce 2 ks
- uzené maso 200 g
- velká cibule 1 ks
- sůl 1 lžice
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené brambory oloupeme a na jemném struhadle nastrouháme. Přidáme mouku, vejce a sůl a zpracujeme těsto. Rukama namočenýma ve vodě tvoříme malé kuličky, které házíme do vroucí vody. Když kuličky vyplavou vaříme asi 8 minut.

Mezitím na oleji osmahneme nasekanou cibuli dozlatova. Přidáme na kostičky pokrájené uzené maso, opepříme a dusíme dalších 5 minut.

Podáváme s kyselým zelím.