

Bramborové noky - příloha ke gulášům

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 300 g
- hrubá krupice 50 g
- hrubá mouka 100 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve slupce uvařené brambory oloupeme a necháme nejlépe do druhého dne vychladit. Potom je jemně nastrouháme, přidáme ostatní přísady a tvoříme těsto.

Na vále posypaném moukou vyválíme slabší šišku, ze které ukrajujeme špalíčky asi 5 cm dlouhé.

Zavařujeme do vařící vody, hned zamícháme, aby se nelepily ke dnu a vaříme 10-15 minut.

Sítem vyjmeme, lehce pokapeme tukem, aby se neslepily a podáváme ke guláši.