

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S UZENÝM MASEM, ZADĚLÁVANÁ ŘEDKEV S HOŘČIČNÝM SEMÍNEM

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Suroviny na 4 porce těsta**
- vařené brambory typu C 800 g
- hladká mouka 250 g
- dětská krupice 100 g
- vejce 1 ks
- sůl 1 lžička
- uzená krkovice bez kosti 300 g
- špek 100 g
- listová petrželka 2 lžíce
- cibule 1 ks
- **Suroviny na zadělávanou ředkev**
- bílá ředkev 1 ks
- cibule 2 ks
- bavorský špek 50 g
- zakysaná smetana 300 g
- hořčičné semínko 2 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce doměkka, necháme vychladnout a oloupeme. Na oleji orestujeme uzené maso, špek a najemno nakrájenou cibuli. Přidáme sekanou listovou petržel a necháme vychladit.

Brambory propasírujeme nebo nastrouháme najemno a vypracujeme hladké těsto. Moc ho nehněteme, aby těsto neřídlo.

Vyvalíme delší váleček, nakrájíme na kolečka, která jednotlivě naplníme směsí. Řádně zabalíme a vkládáme do vařící osolené vody na 10 - 12 minut. Uvařené knedlíky promastíme teplým sádlem.

Špek nakrájený na kostičky vyškváříme a přidáme najemno krájenou cibulku. Zesklovatíme ji a přidáme na tenké nudličky krájenou ředkev a semínko. Zvolna podusíme, necháme vydusit vodu a na závěr vmícháme zakysanou smetanu. Ochutíme solí a pepřem, zaprášíme moukou a krátce provaříme