

CHLUPATÉ KNEDLÍKY S KYSANÝM ZELÍM A SMAŽENOU CIBULKOU SE ŠPEKEM

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vařené propasírované brambory 300 g
- jemně strouhané brambory 200 g
- polohrubá mouka 200 g
- sůl 1 lžička
- kachní sádlo 100 g
- **Suroviny na smaženou cibulku a špek**
- uzený špek 100 g
- cibule 1 ks
- petrželka 1 lžíce
- **Suroviny na kysané zelí**
- kysané zelí 500 g
- cibule 2 ks
- cukr krupice 2 lžíce
- kachní sádlo 50 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ze strouhaných brambor vymačkáme přebytečnou vodu a smícháme s vařenými prolisovanými

bramborami. Ochutíme solí, přidáme mouku a vypracujeme těsto. Vaříme ve vařící osolené vodě cca 7 minut. Lehce omastíme rozpuštěným kachním sádlem.

V rendlíku špek orestujeme, přidáme najemno krájenou cibulku a opečeme dozlatova. Na závěr vmícháme najemno sekanou listovou petrželku.

Na sádle zesklivatíme najemno krájenou cibulku. Přidáme zelí, ochutíme cukrem a solí a pod poklicí zvolna dusíme doměkka.