

Bramborové knedlíky plněné uzeným masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory typu C 800 g
- uzená krkovice 300 g
- hrubá mouka 200 g
- dětská krupice 80 g
- vejec 1 ks
- sůl 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Brambory uvařte ve slupce doměkka a nechte úplně vychladnout. Mezitím povařte uzené maso, zcela ponořené ve vodě, asi 20 minut. Vyndejte ho na vál, nechte zchladnout a nakrájejte na drobné kostičky. Vychladlé brambory oloupejte a nastrouhejte na jemném struhadle nebo prolisujte do misky.

2

K nastrouhaným bramborám nasypete mouku, krupičku a vyklepněte vejce. Osolte a nejprve varečkou a poté rukama vypracujte měkké a nelepivé těsto.

3

Testo rozdělte na 4 části a na pomoučeném válu ho postupne rozválejte na plát vysoký asi 0,5 až 1 cm. Rozdělte jej na čtverce o hraně asi 8 cm. Aby vám knedlíky čekáním na vroucí vodu nezřídly, naplňte velký hrnec nejméně 3 litry osolené vody a přiveďte ji k varu. Teprve pak pokračujte v přípravě knedlíků. Doprostřed každého čtverce položte hromádku uzeného masa.

4

Všechny čtyři cípy těsta spojte dohromady a knedlík vezměte do dlaně. Ruce si předem lehce poprašte hladkou moukou.

5

V rukou poválejte a vytvořte knedlík tak, aby se zakulatil a zacelily se všechny otvory. Hotové knedlíky skládejte na pomoučené prkénko. Hotové knedlíky opatrně přesuňte do vroucí vody a opět co nejrychleji přiveďte k varu. Vařečkou je odlepte ode dna a vařte 10 až 12 minut, podle velikosti knedlíků. Poté je slijte, každý propíchněte vidličkou a ihned podávejte.

6

Prima tip: Pokud nebudete knedlíky jíst hned, obalte je v rozpuštěném sádle nebo oleji, aby neoschly a neslepily se. Knedlíky na talíři přelijte nadrobno nakrájenou cibulkou, osmaženou na sádle dozlatova.