

Duryňské knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1.5 kg
- máslo 25 g
- houska 70 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

1. Jeden kilogram brambor oloupeme a hned dáváme do studené vody, aby nezhnědly
2. Nad misku s trochou vlažné vody umístíme jemné struhadlo a brambory na něm nastrouháme tak, aby jemné nudličky brambor padaly přímo do vody (mají být potopeny)
3. Brambory promícháme rukou a necháme stát, aby se oddělil škrob
4. Hnědou, napěněnou vodu z brambor slijeme a brambory zalijeme jinou vodou
5. Zbylé oloupané brambory uvaříme v osolené vodě
6. Žemle nakrájíme na kostičky a lehce osmahneme na rozpáleném másle
7. Syrové brambory scedíme a vymačkáme z nich všechnu vodu
8. Měkké vařené brambory prolisujeme s částí vody tak, aby vznikla polotekutá kaše, ihned ji promícháme se strouhanými bramborami, osolíme, navlhčenou rukou utvoříme knedlíky a naplníme je připravenými žemlemi
9. Knedlíky mají mít průměr 6-7 cm
10. Knedlíky zavaříme do širokého kastrolu s vařící, mírně osolenou vodou a na velmi malém plameni

asi 15 minut při 95 °C

11. Vyndáme je a ihned podáváme (při stání nebo ohřívání ztrácejí na kvalitě).

Doporučení:

- Jsou vhodné ke všem pokrmům z masa s hodně kořeněnou nebo smetanovou omáčkou.