

Bramborové špalky s uzeným a zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Na noky**
- brambory 700 g
- polohrubá mouka 130 g
- vejce 1 ks
- voda 1 dl
- sůl 1 špetka
- **Maso**
- uzené maso 500 g
- cibule 1 ks
- **Na zelí**
- zelí ve sladkokyselém nálevu 680 g
- hladká mouka 2 lžíce
- máslo 2 lžíce
- cukr 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Den předem uvařené brambory oloupeme, a nastrouháme na jemno
2. Na vále smícháme jemně osolené brambory s vejcem a mouku, vypracujeme tužší těsto (dle

potřeby přidáme mouku)

3. Těsto rozdělíme na díly a z těch vytvarujeme jednotlivé válečky o průměru cca 2 cm

4. Nožem rozkrájíme válečky na stejně velké špalky

5. Ty pak postupně vkládáme do vroucí vody a po zavaření je opatrně nadzvedneme, aby se nepřilepily ke dnu

6. Jakmile nám špalky vyplavou napovrch, ještě je cca 2 minuty povaříme a poté pomocí cedníku vyjmeme, dále vaříme další dávku

7. Zelí dáme vařit s trochou vody na cca 10 minut

8. Z másla a mouky si připravíme světlou jíšku, tou pak zelí zahustíme, ještě chvíli zelí s jíškou provaříme, dochutíme solí a cukrem

9. Uzené maso nakrájíme na menší kostky spolu s oloupanou cibulí a vše na oleji orestujeme

10. Na talíř poklademe špalky se zelím a navrch přidáme orestované kousky masa s cibulí.