

Bramborové knedlíky s uzeným masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- brambory 800 g
- hrubá krupice 150 g
- hrubá mouka 150 g
- škrobová moučka 50 g
- vejce 1 ks
- sůl 2 špetka
- **Náplň**
- uzené maso 200 g
- cibule 1 ks
- olej 1 lžíce
- strouhanka 1 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Uvařené brambory ve slupce oloupeme, necháme vychladnout a na jemno je nastrouháme
2. Osolíme, přidáme škrobovou moučku, krupici, rozklepnuté vejce a za postupného přidávání hrubé mouky vypracujeme tužší těsto
3. Na rozpáleném oleji orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme na drobno nakrájené, uvařené uzené maso, osmahneme a necháme vychladnout
4. Přidáme tolik strouhanky, aby se nám náplň spojila a necháme vychladnout
5. Z těsta vyválíme váleček, nakrájíme ho na menší kousky
6. Každý kousek rozválíme na placku a na každý dáme lžičkou připravenou náplň a vytvarujeme z nich kulaté knedlíky
7. Hodíme je do vařící osolené vody a vaříme je na mírném plameni asi 15 minut (dokud nevyplavou nvrch).

Doporučení:

Podáváme s osmaženou cibulí a dušeným zelím nebo špenátem.

Poznámka:

Po zavaření knedlíky opatrně nadzvedneme, aby se nepřichytily ke dnu.