

Meruňkové bramborové knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 500 g
- Hrubá mouka 250 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Meruňky, menší, vypeckované 30 ks
- Tvaroh na strouhání 200 g
- Moučkový cukr 200 g
- Rozpuštěné máslo 100 g
- Mandlové lupínky, nasucho krátce opražených 2 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvařte ve slupce doměkka - trvá to 15-20 minut. Nechte je zcela vychladnout, oloupejte je a na jemné straně struhadla nastrouhejte. V míse je spolu s moukou, solí, vejcem a žloutkem spojte do hladkého těsta. Těsto rozválejte dotenka, nakrájejte na čtverce, do každého zabalte 1 vypeckovanou meruňku.

Ve vroucí vodě vařte asi 10 minut. Hotové knedlíky podávejte sypané strouhaným tvarohem, cukrem, přelitě máslem a ozdobené mandlovými lupínky.