

Chlupaté knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Syrové brambory 700 g
- Horké mléko 300 ml
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Vařené a prolisované brambory 150 g
- Hrubá mouka 200 g
- Velká cibule 3 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Slanina 400 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Syrové brambory oloupu, omyju a najemno nastrouhám. Ty pak dám do cedníku, spařím asi 300 ml horkého mléka, nechám je dobře okapat nebo je vymačkám.
2. Do mísy s okapanými bramborami přidáme vejce, sůl, vařené prolisované brambory a mouku. Vše dobře promícháme.
3. Lžící namočenou ve vodě vykrajujeme z těsta středně velké noky, vkládáme je do vařící osolené vody a pomalu vaříme 8-10 minut. Knedlíky ve vodě vařečkou odlepíme od dna. Nejdříve uvaříme

jeden na zkoušku, pokud se rozvaří, přidáme do těsta trochu mouky.

4. Slaninu nakrájíme na kostičky, cibuli na kolečka. Na sádle je osmažíme tak dlouho, až je cibule krásně zlatohnědá a slanina opečená. Knedlíky dám na talíř nebo na prkýnko a ozdobím je cibulí a slaninou.