

Bramborové knedlíky s uzeným masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- hrubá mouka 200 g
- dětská krupice 200 g
- solamyl 1 lžička
- vejce 2 ks
- sůl 1 ks
- cibule 1 ks
- tuk 1 ks
- uzené maso 500 g
- kyselé zelí 1 ks
- ocet 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory ve slupce si uvaříme nejlépe den předem, zabráníme tak řádnutí těsta.

Uvařené brambory oloupeme, nastrouháme na jemném struhadle, přidáme vejce, mouku, krupici, solamyl, sůl a zpracujeme tužší těsto. Pokud se těsto lepí na vál, podsypáváme moukou. Z těsta tvoříme kuličky a ihned vaříme v horké osolené vodě, přidáním trochou octa. Vaříme cca 15 minut. Až knedlíky vyplavou napovrch zkusíme zda jsou uvařené a ihned propicháme párátkem a potřeme olejem.

Uzené maso osmahneme na cibulce a podávame např. s kyselým zelím.