

Bramborové knedlíky na způsob rolády

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mouka hrubá 3 hrnek
- brambory vařené 2 hrnek
- cibule 4 ks
- vejce 2 ks
- maso uzené 500 g
- olej 4 lžíce
- sůl 1 špetka
- solamyl 3 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na pánvičce na troše oleje osmažíme cibuli. Když zezlátne, sundáme pánev z plotny a přidáme namleté nebo nadrobno nakrájené uzené.

Těsto vytvoříme smícháním všech surovin. Na pomoučeném vále ho vyválíme do obdélníku, na který pak rozetřeme směs cibule a uzeného masa.

Podélné strany přeložíme a namokříme vodou, aby knedlíková roláda držela v celku. Smotáme ji a vytvoříme klasický knedlík, který vložíme do osolené vroucí vody.

Vaříme přibližně 20-25 minut. Po uvaření knedlík vyndáme a krájíme našikmo.

Roládu podáváme se špenátem nebo se zelím. Můžeme ještě posypat osmaženou cibulkou.