

Bramborové knedlíky plněné směsí s anglickou slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- Bramborové knedlíky v prášku 800 g
- Točený salám 350 g
- Anglická slanina 150 g
- Cibule 2 ks
- Sterilované zelí 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nejprve si uděláme směs, kterou budeme bramborové knedlíky plnit. Nakrájíme 2 cibule na jemno, dáme na rozpálený olej. K cibuli přidáme slaninu nakrájenou na drobno a stejně tak nakrájený točený salám. Celou směs osolíme, opepříme a okmínujeme. Necháme vařit cca 10 minut. Hotovou směs dáme vychladnout (což je velice důležité, aby ztuhl tuk ve směsi).

Z koupených bramborových knedlíků v prášku vypracujeme knedlík dle návodu na obalu. Z vytvořené hmoty uděláme válec, z kterého ukrájíme kousky, z kterých si v dlani vytvoříme placičku, kterou plníme námi nachystanou směsí. Zmáčkne spoje a vytvarujeme kulatý knedlík.

Většinou zvládnou udělat kolem 20 knedlíků. Knedlíky potom vařím v osolené vodě cca 15-20 minut.

Scedím a dám do nějaké větší mísy.

Pokud Vám zbyla náplň jako mně, stačí do ní přidat sterilované bílé zelí a dodělat klasickým

způsobem. :)
Přeji DOBROU CHUŤ.