

Rychlé domácí bramborové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- vejce 2 ks
- polohrubá mouka 200 g
- sůl 1 lžička
- brambory 800 g
- ocet 2 lžíce
- dětská krupice 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, nejlépe den předem. Druhý den je oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle na vál.

Brambory zasypeme moukou, krupicí, přidáme sůl, vejce a ocet. Rukama pořádně propracujeme těsto, až se vše spojí a nelepí. Z těsta vytvoříme 4 šišky a dáme je do vroucí osolené vody. Rychlé domácí bramborové knedlíky vaříme jen 15 - 20 minut. Občas je zamícháme, aby plavaly.

Rychlé domácí bramborové knedlíky nakrájíme a podáváme.