

Bramborové knedlíky od babičky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hrubá mouka 200 g
- brambory 700 g
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme brambory ve slupce (nejlépe 1 den předem). Po vychladnutí brambory oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle. Přidáme hrubou mouku, sůl a vejce. Vše prohněteme rukama a pořádně propracujeme.

Když je těsto pořádně zpracované, uválíme z něj válečky - knedlíky. Mně většinou vyjdou 3 knedlíky.

Nakonec si postavíme vodu, kterou osolíme a přivedeme k varu. Do této vařící vody ponoříme knedlíky a vaříme je 10 - 12 minut. Já osobně vařím knedlíky 6 minut na jedné straně a pak je otáčím.

Po vyjmutí z vody hotové knedlíky propícháme špejlí, aby se nesrazily. Na krájení knedlíků se mi nejvíce osvědčila zubní nit.

Bramborové knedlíky od babičky podáváme jako vynikající přílohu k masu, špenátu nebo zelí.

