

Rychlé chlupaté knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sůl 1 ks
- **těsto**
- vejce 1 ks
- hrubá mouka 300 g
- brambory 750 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Syrové brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle do mísy. Necháme je odstát a pak přebytečnou vodu slijeme.

Brambory osolíme, přidáme k nim vejce a prosátou hrubou mouku a vypracujeme těsto. Pomocí velké lžice namočené ve vodě tvoříme z těsta podlouhlé menší knedlíky, které zaváříme do většího množství vroucí osolené vody. Opatrně je promícháme vařečkou a vaříme asi 7 - 10 minut podle velikosti.

Uvařené chlupaté knedlíky opatrně vyjmeme z vody děrovanou naběračkou, necháme je krátce odkapat.

Chlupaté knedlíky rozdělíme na talíře a podáváme. Nejlépe chutnají přelité cibulkou osmaženou na

sádle a podáváme s dušeným zelím a uzeným masem. Výborné jsou též ke guláši.