

Bramborový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- krupice dětská 4 lžíce
- vejce 1 ks
- vařené brambory 0.5 kg
- hrubá mouka 12 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce doměkka. Ihned je zchladíme, oloupeme a necháme vychladnout. Brambory nastroháme.

Ze všech surovin důkladně propracujeme těsto, uděláme dva malé, stejné válečky a na mírné teplotě vaříme přibližně 20 minut.

Krájíme nejlépe nití.

Vynikající jsou i jako samotné jídlo podávané s osmahnutou, křupavou cibulkou.