

Bramborové knedlíky s krupicí

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- dětská krupice 250 g
- kmín 1 ks
- sůl 1 ks
- brambory 1 kg
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Oloupané brambory rozkrájíme na čtvrtky a v osolené vodě uvaříme společně se špetkou kmínu doměkka.

Z uvařených brambor slijeme vodu a štouchadlem je důkladně rozštoucháme. Přidáme celá vejce, osolíme a vařečkou promícháme. Postupně přisypáváme krupici a vařečkou vypracováváme těsto. Až je dostatečně husté, vyklopíme je z hrnce na vál posypaný krupicí. Rukama těsto ještě prohněteme a rozdělíme na čtvrtiny. Vyválíme čtyři stejné válečky. Bramborové knedlíky s krupicí vaříme v páře asi 20 minut. Knedlíky krájíme, až trošku zchladnou.

Bramborové knedlíky s krupicí podáváme jako přílohu.