

Jemné bramborové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- ocet 2 lžíce
- vejce 2 ks
- dětská krupička 0.5 kg
- vařené brambory ve slupce 1 kg
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ve slupce uvařené brambory necháme vychladnout, oloupeme je a nastrouháme. Do uvařených nastrouhaných brambor přidáme vejce, ocet, dětskou krupičku a sůl. Zpracujeme těsto.

Z těsta rychle utvoříme 4 válečky, které obalíme v polohrubé mouce. Vložíme je do osolené vroucí vody a pozvolna vaříme asi 20 minut. Zda jsou hotové zkusíme špejlí. Ještě teplé bramborové knedlíky krájíme na plátky.

Jemné bramborové knedlíky se hodí jako příloha k pečeným masům, ale i k omáčkám.