

Rychlé knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- uzené maso 250 g
- **těsto**
- vejce 1 ks
- rohlík 4 ks
- sůl 1 ks
- středně velký brambor 4 ks
- hladká mouka 5 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Syrové brambory oloupeme a nastrouháme najemno, rohlíky nakrájíme na kostičky a dáme k bramborám. Přidáme vejce, sůl, mouku a dobře promícháme.

Z tohoto těsta děláme koule a vaříme 15 minut.

Chceme-li knedlíky připravit jako hlavní chod, tak do těsta ještě přimícháme 25 dkg uzeného masa nakrájeného na kostičky. K tomu kysané zelí a poléváme smaženou cibulkou.