

Dobré bramborové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- sůl 0.5 lžička
- hrubá mouka 100 g
- krupice 100 g
- vejce 1 ks
- brambory vařené ve slupce 350 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout, oloupeme a nastrouháme.

Přidáme vejce, krupici, mouku, sůl a vypracujeme těsto. Vytvarujeme dva knedlíky, které vaříme v osolené vodě cca 20 minut.

Tyto dobré bramborové knedlíky jsou ideální přílohou například k uzenému masu se zelím a špenátem.