

Bramborové špalíčky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- větší brambory 5 ks
- vejce 2 ks
- **podle potřeby**
- hrubá mouka 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Důležité je těsto na bramborové špalíčky.

Jeden den předem ve slupce uvařené a pak oloupané brambory najemno nastrouháme. Přidáme vejce a hrubou mouku a rukou vypracujeme těsto. Nemělo by lepit na ruce.

Z hotového tužšího těsta postupně ukrajujeme kousky a tvarujeme z nich válečky. Z válečků pak krájíme kousky - špalíčky.

Špalíčky vhazujeme do osolené vroucí vody, a to v širším hrnci. Vaříme je, dokud nevyplavou, pak ihned vyjmeme.

Špalíčky chutnají s kyselým zelím a uzeným masem, přelité smaženou cibulkou na másle.