

Dolnorakouské bramborové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- **podle potřeby**
- hrubá mouka 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

Polovinu syrových brambor oloupeme a nastrouháme najemno. Vodu, kterou brambory pustí, vymačkáme a vylijeme. Druhou polovinu brambor uvaříme ve slupce, oloupeme a ještě teplé rozmačkáme.

Obě poloviny brambor smícháme dohromady, osolíme a přidáme tolik hrubé mouky, aby šly tvořit knedlíky.

Bramborové knedlíky vkládáme do vroucí osolené vody a vaříme na mírném ohni asi 20 minut. Hotové knedlíky vyjmeme a necháme okapat.

Dolnorakouské bramborové knedlíky podáváme s pečeným nebo dušeným masem.