

Chlupaté knedlíky podle Mariana

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 4 ks
- rohlík 4 ks
- **podle potřeby**
- sůl 1 ks
- hrubá mouka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oškrábeme a syrové nastrouháme na struhadle na ploše s menšími kapkami. Rohlíky, nejlépe z předchozího dne, nakrájíme na kostičky o hraně velikosti tak 0,5 centimetru. Na jeden větší brambor počítejte, že přijde tak 1 rohlík.

Až budeme mít hotovo, rukou důkladně promícháme brambory s rohlíky a upěchujeme do mísy (o velikosti přibližně tak, aby se tam všechno akorát vešlo - můžeme uzavřít). Těsto necháme 15 - 20 minut odpočinout. Počkáme, až rohlíky krásně nasáknou brambory. Nepřidáváme sůl, ani žádné koření či mouku!

Potom z hmoty tvarujeme knedlíky ve tvaru koule o velikosti tak 5 cm v průměru. Abychom zabránili lepení vytvarovaných knedlíků, můžeme je při tvarování trochu oprášit hrubou moukou.

Chlupaté knedlíky podle Mariana vaříme ve větším hrnci v osolené vodě jako jakékoli těstoviny do chvíle, než se nám zdají hotové. To už každý pozná po ochutnání.

Chlupaté knedlíky podle Mariana podáváme teplé jako přílohu k jakémukoli masu - vepřové, husa, kachna.