

Bramborový knedlík podle babičky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- hrubá krupice 150 g
- hladká mouka 150 g
- brambory 900 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a necháme vychladnout. Nastrouháme na jemném struhadle, přidáme mouku, krupici, sůl a vejce. Vypracujeme těsto, ze kterého vlhkýma rukama tvarujeme koule.

Bramborové knedlíky vaříme v horké vodě, dokud nevyplavou.

Bramborový knedlík podle babičky podáváme jako přílohu.