

Bramborové knedlíky s pečivem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bramborový škrob 70 g
- starší rohlík 2 ks
- vejce 2 ks
- vařené brambory ve slupce 600 g
- hrubá krupice 70 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené brambory ve slupce z předešlého dne oloupeme a nastrouháme najemno. Přidáme vejce, krupici, bramborový škrob, špetku soli a nakrájené rohlíky na kostičky.

Nejlépe rukou nebo vařečkou umícháme těsto. Vytvoříme dvě nebo čtyři knedlíkové šišky a dáme je vařit do vroucí, mírně osolené vody. Bramborové knedlíky s pečivem vaříme 10 - 15 minut. Po vychladnutí bramborové knedlíky nakrájíme na plátky.

Bramborové knedlíky s pečivem podáváme jako přílohu.