

Míšin bramborový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hrubá mouka 100 g
- sůl 2 lžička
- syrové brambory 300 g
- vařené brambory 600 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory (60 g) uvaříme, necháme vychladnout a nastrouháme na jemno. Syrové oloupané brambory (30 dkg) také nastrouháme na jemno a pořádně vymačkáme přes utěrku nebo jiné plátno.

Smícháme uvařené a syrové brambory, přidáme hrubou mouku a sůl. Prohněteme na husté těsto a potom uděláme z těsta 5 válečků nebo kuliček po 20 dkg.

Bramborové knedlíky vložíme do vroucí vody a 20 minut vaříme.

Míšin bramborový knedlík podáváme k různě upečeným masům, omáčkám, špenátu či zelí.