

Bramborové knedlíky bez vážení

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- vejce 2 ks
- **podle potřeby**
- hrubá mouka 1 ks
- krupice 1 ks
- brambory 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory si den předem uvaříme ve slupce. Druhý den brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Kdo má lis, může brambory prolisovat.

Brambory dáme na polovinu válu. Na druhou polovinu si uděláme hromádku z hrubé mouky a hrubé krupice a to tak, aby hromádka byla asi tak stejně veliká jako hromádka nastrouhaných brambor. Tedy budeme mít na vále dvě hromádky. Mouky a krupice je asi půl na půl. Do mouky si přidáme trochu soli a do bramborové hromádky uděláme důlek a vyklepneme do něj jedno vejce. Vše smícháme do hromady a vypracujeme těsto.

Z vytvořeného těsta vytvarujeme bramborové knedlíky. Knedlíky vaříme obvyklým způsobem, tedy v osolené vařící vodě podle velikosti knedlíků 15 - 20 minut.

