Jemný bramborový knedlíček

Kategorie: Přílohy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- hrubá mouka 200 g
- dětská krupička 50 g
- žloutek 1 ks
- bramborová kaše 600 g
- vejce 1 ks
- uzená slanina 50 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z 600 g bramborové kaše zhotovíme knedlík zhruba pro 5 jedlíků. Kdekdo má z vaření knedlíků zbytečnou obavu, příprava je přitom docela jednoduchá, musíme ale dodržet základní pravidla, která jsem po nějakém tom neúspěchu záhy pochopila. Před tím, než začneme se zaděláváním těsta, musíme mít všechno po ruce. Vodu dáme vařit ještě před vyhotovením těsta (do velkého hrnce), až budeme tvořit knedlíky, voda už musí bublat. Brambory nebo kaše musí být vždycky studená, nejlépe z druhého dne. Pracujeme rychle, neboť bramborové těsto rychle řídne, a po chvíli bychom se mohli zbytečně snažit s lepivou hmotou.

Příprava knedlíčků: Do kaše přimícháme vejce a žloutek, oba druhy mouky, špetku soli a jednu

speciální věc, kterou v jiných receptech nenajdete. Na drobné kostičky nakrájenou slaninu. Vše dokonale prohněteme, ale počítáme s tím, že mouky budeme potřebovat trochu víc.

Vytvoříme menší šišky, které dáme okamžitě do osolené vroucí vody. Během 15 minutového varu bramborové knedlíčky několikrát otočíme. Hotové bramborové knedlíčky propícháme vidličkou, potřeme trochou oleje a necháme mírně vychladnout.

Finální fáze je vždy dramatická - povedli se, nepovedli se? Krájet se dají úzkým nožem nebo režnou nití, ale chutnají skvěle, dokud jsou jemné bramborové knedlíčky ještě teplé.