

Domácí bramborové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- **těsto**
- vařené brambory 1.5 kg
- hrubá mouka 24 lžíce
- vejce 2 ks
- dětská krupička 12 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce doměčka, poté slijeme vodu a necháme vychladnout.

Brambory oloupeme, nastrouháme na struhadle, osolíme, přidáme jedno až dvě vejce, 12 lžic dětské krupičky a 24 lžic hrubé mouky. Hmotu zpracujeme a rozdělíme na 5 částí, ze kterých vyválíme válečky.

Pokud chceme dělat menší porci z 1 kg brambor, přidáváme 8 lžic krupice a 12 lžic mouky - na 2 kg 16 lžic krupice a 32 lžic mouky.

Připravené bramborové knedlíky vložíme do vroucí vody, necháme 20 - 30 minut povařit a vyndáváme. Při vyndávání rovnou krájíme pomocí kráječe nebo nitě na plátky.

Domáci bramborové knedlíky podáváme podle chuti jako přílohu k různým pokrmům.