

Postřekovské chlupaté knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hrubá mouka 250 g
- brambory 1 kg
- sůl 1 ks
- vařené brambory 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Syrové brambory oloupeme, nastrouháme, dáme vykapat a přendáme do mísy. Vařené brambory také nastrouháme a přidáme k syrovým. Podle chuti osolíme, vmícháme mouku a zaděláme těsto.

Z těsta odkrajujeme kousky, které rukou namočenou ve studené vodě zakulatíme a vhazujeme do vroucí vody.

Podle velikosti vaříme knedlíky 20 až 30 minut ve slané vodě. Pak knedlíky vyjmeme, v rychlosti opláchneme studenou vodou a dáme na mísu.

Postřekovské chlupaté knedlíky ihned podáváme.