

Bramborové knedlíky z dětské krupičky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- brambory 500 g
- hrubá mouka 250 g
- sůl 2 špetka
- olej 1 lžíce
- dětská krupice 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve sluce, necháme vychladnout a oloupeme je.

Brambory propasírujeme. Přidáme mouku, krupičku, vejce, olej a trochu osolíme. Z bramborového těsta tvoříme knedlíky. Bramborové knedlíky vaříme ve vroucí osolené vodě asi 20 minut.

Bramborové knedlíky z dětské krupičky podáváme k hlavnímu jídlu podle chuti. Z tohoto množství dělám 2 knedlíky.