

Plněné bramborové knedlíky II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Velké brambory 5 ks
- Uzená slanina 100 g
- Cibule 100 g
- Uzené maso, krkovička - nakrájená na kostičky 200 g
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Krupice 50 g
- Hrubá mouka 200 g
- Bílé zelí k podávání 1 sklenice
- Cibule + sádlo na vymazání 2 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvařte ve slupce nejlépe den předem. Slaninu nakrájenou na kostičky pražte na suché pánvi, po chvíli přidejte cibuli a nakonec i uzené maso. Promíchejte, jemně směs opečte, osolte, opepřete a nechte vychladnout. Vystydlé brambory oloupejte a nastrouhejte najemno. Přidejte vajíčka, sůl, krupici, dobře promíchejte a nakonec přisypte i mouku. Vypracujte těsto, vytvarujte ho do válečku, vykrajujte z něj kousky, rukou je zploštěte a doprostřed dávejte masovou směs. Konce těsta spojte k sobě a uhladte knedlíky. Vařte je deset až patnáct minut a podávejte s prohřátým bílým zelím, posypané nadrobno pokrájenou cibulkou usmaženou na sádle.