

Bramborový knedlík s párkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brambory vařené ve slupce 600 g
- vejce 1 ks
- hrubá mouka 100 g
- párek 2 ks
- žloutek 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ještě teplé brambory oloupeme a najemno nastrouháme. Smícháme je s vejcem a žloutkem, přisypeme hrubou mouku s krupicí a solí. Vypracujeme tuhé těsto, které rozdělíme na dvě části.

Každou část rozválíme na vále na silný plát. Na každý položíme párek nebo klobásu. Zavineme a těsto přitlačíme ke klobáse. Bramborové knedlíky s párkem vložíme do vroucí osolené vody a vaříme asi 15 - 17 minut. Během této doby knedlík jednou obrátíme.

Bramborové knedlíky s párkem podáváme s kysaným zelím.