

Kroupové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kroupy 250 g
- sůl 1 špetka
- pohanková mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Postup přípravy receptu

kroupy uvaříme v osolené vodě a scedíme. 2/3 krup umeleme na masovém mlýnku, osolíme a vmícháme zbylé celé kroupy a mouku.

Z hmoty děláme knedlíky, které ve folii vaříme v osolené vodě, dokud nevyplavou.

Kroupové knedlíky podáváme s uzeným masem a zelím.