

Knedlíky z brambor a dětské krupičky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- dětská krupička 0.5 kg
- vařené brambory 1 kg
- vejce 2 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dáme vařit brambory ve slupce, když jsou doměkka uvařené, tak je oloupeme a dáme vychladit.

Studené brambory nastrouháme na struhadle. Nasypeme si na vál jednu dětskou krupičku, přidáme rozstrouhané brambory, vejce a osolíme. Rukama pořádně propracujeme těsto.

Z těsta uděláme asi 4 knedlíky a dáme vařit do vařící vody. Knedlíky z brambor a dětské krupičky vaříme 20 minut.

Knedlíky z brambor a dětské krupičky podáváme jako přílohu.