

Knedlíky z brambor

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- starší rohlík 5 ks
- vejce (L) 2 ks
- velké brambory 6 ks
- solamyl 1 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky nakrájíme na kostičky. Oloupané brambory nastroháme na jemném struhadle, přidáme vejce, sůl, solamyl a vmícháme pokrájené rohlíky. Těsto nenecháváme stát, aby nepustilo vodu.

Z těsta vytvarujeme 6 kulatých knedlíků a vkládáme je do většího množství vroucí vody. Knedlíky z brambor vaříme 16 minut bez promíchání a obracení, aby se nerozvařily.

Knedlíky z brambor podáváme se zelím a osmaženou slaninou, ale výborné jsou i s uzeným masem.