

Jemný bramborový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- hrubá mouka 350 g
- olej 2 lžíce
- vařené brambory 500 g
- sůl 3 lžička
- syrové brambory 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory (500 g) uvaříme den předem ve slupce. Druhý den brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Syrové brambory (400 g) oloupeme a nastrouháme také na jemno.

Nastrouhané brambory spojíme v míse s jedním vejcem, 2 lžícemi oleje, 3 lžičkami soli, přibližně 350 g hrubé mouky a vše spojíme v těsto. Mouku přidáváme podle toho, jak těsto lepí.

Z hotového těsta tvoříme kuličky asi 5 cm velké a vaříme je v osolené vodě přibližně 8 -10 minut podle velikosti. Po vytažení každý knedlík propícháme párátkem, aby se nám knedlíky nesrazily.

Jemné bramborové knedlíky podáváme například s dušeným špenátem a uzeným masem.