

Cuketové chlupaté knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Cuketa 400 g
- Brambory syrové 400 g
- Vejce 1 ks
- Solamyl 4 lžíce
- Hrubá mouka 300 g
- Mletý kmín 1 lžička
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Omyté a oloupané cukety a brambory jemně nastrouháme a necháme chvíli odpočinout. Vymačkáme vodu a v míse promícháme se solí, kmínem, vejcem, solamylem a moukou. Vytvoříme hustší těsto. Mokrýma rukama tvoříme kulaté knedlíky a hned vkládáme do vroucí osolené vody. Dle velikosti vaříme 10-15 minut a občas opatrně promícháme. Hotové knedlíky polijeme sádlem, aby se neslepily, a podáváme s cuketovým zelím a osmaženou cibulkou.

Kdo rád maso, může si přidat např. vepřovou pečení apod.

Poznámka: do knedlíků dle příležitosti můžeme přimíchat drobně krájenou pažitku nebo petrželku.