

Bramborové knedlíky se švestkami II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 5

- Brambory 1 kg
- Dětská krupice 100 g
- Hrubá mouka 320 g
- Vejce 1 ks
- Švestky 20 ks
- Sůl 1 špetka
- Strouhaný perník nebo mletý mák 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Brambory důkladně omyjeme pod tekoucí vodou a uvaříme ve slupce. Ještě teplé oloupeme a necháme zcela vychladnout. Vychladlé brambory nastrouháme, přidáme hrubou mouku, krupici, vejce a rukama rychle vypracujeme vláčné těsto. Z těsta vypracujeme váleček, ze kterého krájíme stejně velké dílky. Do těchto dílků pak balíme omyté a osušené švestky. Dbáme na to, aby těsto tvořilo jen tenkou slupku. Knedlíky vložíme do osolené vroucí vody a vaříme asi 12 minut. Dokud všechny knedlíky nevyplavou. Knedlíky vyjmeme děravou naběračkou a můžeme podávat.