

Bylinkové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Brambory uvařené ve slupce 500 g
- Housky - 1 den staré 3 ks
- Polohrubá mouka 150 g
- Vejce 3 ks
- Sůl 1 špetka
- Strouhanka 100 g
- Mléko 150 ml
- Čerstvý špenát 250 g
- Sekané čerstvé bylinky (petrželka, majoránka, kerblík, estragon, pažitka, kopr) 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené brambory oloupeme a nastrouháme. Housky namočíme do teplé vody a dobře je vymačkáme.

Špenát očistíme, omyjeme, osušíme a najemno nasekáme. Pak ho povaříme v malém množství vody při mírné teplotě. Vodu slijeme a špenát ještě dobře vymačkáme.

Brambory, namočené housky, špenát, mouku a vejce zpracujeme na těsto. Přidáme do něj bylinky a prohněteme. Pokud je těsto příliš tuhé, přidáme trochu mléka. Je-li naopak příliš řídké, přidáme tolik strouhanky, aby těsto mělo správnou konzistenci.

Navlhčenýma rukama tvoříme z těsta knedlíky. vaříme je v osolené vodě 10 minut. Pokud bychom zjistili, že ještě nejsou uvařené, můžeme dobu vaření trochu prodloužit.