

Klobásové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory uvařené ve slupce 750 g
- Hrubá mouka 250 g
- Krupice 50 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Klobásy 5 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené vychladlé brambory oloupeme a nahrubo nastrouháme.

Přisypeme k nim mouku a krupici, osolíme a přidáme celá vejce.

Zpracujeme těsto.

Každou nožičku klobásy zabalíme do těsta.

Vaříme v osolené vodě 12-15 minut.

Podáváme nakrájené na plátky s libovolně upraveným kysaným zelím.