

Bramborové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Banánek



Suroviny

Porce: 6

- Uvařené brambory ve slupce den předem 1 kg
- Hrubá mouka 400 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory oloupeme, nastrouháme na jemném struhadle, smícháme s moukou, vejcem a troškou soli. Podle konzistence těsta přidáme případně trošku mouky. Vše důkladně zpracujeme v tužší těsto, z něj vytvarujeme válečky, které uvaříme v osolené vodě. Válečky rozkrájíme na plátky a ozdobíme kroužky dozlatova osmažené cibulky.

Poznámka:

Odhadovaná cena zhruba: 60 Kč