

Bramborové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory 800 g
- Hrubá mouka 200 g
- Krupice 100 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zchladlé brambory nastrouháme, přidáme ostatní ingredience a vypracujeme těsto. Na rošt parního hrnce dáme proužek alobalu nebo pečícího papíru (pro lepší mytí), z těsta vytvarujeme válečky a

vložíme do hrnce. Paříme 30 minut. Knedlíky můžeme také vařit v mírně osolené vodě cca 20 minut.