

Chlupaté knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Syrové brambory 700 g
- Horké mléko 300 ml
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Vařené a prolisované brambory 150 g
- Hrubá mouka 200 g
- Velká cibule 3 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Slanina 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Syrové brambory oloupu, omyju a najemno nastrouhám. Ty pak dám do cedníku, spařím asi 300 ml horkého mléka, nechám je dobře okapat nebo vymačkám.
2. Do misky s okapanými bramborami přidám vejce, sůl, vařené prolisované brambory a mouku. Vše dobře promíchám.

3. Lžící namočenou ve vodě vykrajuju z těsta středně velké noky, vkládám je do vařící osolené vody a pomalu vařím 8-10 minut. Knedlíky ve vodě vařečkou odlepím ode dna. Nejdřív uvařím jeden na zkoušku, pokud se rozvaří, přidám do těsta trochu mouku.

4. Slaninu nakrájím na kostičky, cibuli na kolečka. Na sádle je smažím tak dlouho, až je cibule krásně zlatohnědá a slanina opečená. Knedlíky dám na talíř nebo na prkýnko a ozdobím je cibulí a slaninou.