

Bramborový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Autor: andrea

Suroviny

Porce: 8

- Brambory vařené ve slupce - varný typ C 1 kg
- Vejce 2 ks
- Hrubá mouka 300 g
- Jemná krupička 100 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Do většího kastrolu dáme vařit vodu na knedlíky. Vychladlé oloupané brambory prolisujeme nebo najemno nastroháme na vál. Přidáme vejce, sůl, prosátou mouku a krupičku a rychle zpracujeme na pevné a tužší těsto.

Těsto rozdělíme na 2 až 4 stejné díly a vyválíme z nich válečky o průměru asi 5-6 cm, které ihned vložíme do vařící osolené vody. Po chvíli je vařečkou lehce nadzvedneme ode dna, aby se nepřichytily, a vaříme 20 minut. Během vaření knedlíky obrátíme.

Uvařené knedlíky vyjmeme a necháme chvíli oschnout a ztuhnout, potom je krájíme na plátky.