

Plněné bramborové knedlíky I

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

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

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout, oloupeme a nastrouháme (jemně). Vařečkou nebo robotem co nejrychleji zpracujeme všechny ingredience. Utvoříme silnější váleček a z něho nakrájíme plátky. Na plátky dáme mleté uzené maso a zabalíme do těsta. Knedlíky ihned vkládáme do kastrolu s vroucí osolenou vodou a vaříme 6 až 8 minut. Knedlíky můžeme také plnit kousky salámu nebo uzeného masa. Na talíři dáváme na knedlíky cibulku osmahnutou do zlatava. Ke knedlíkům podáváme salát z čerstvé nebo sterilované zeleniny.