

Bramborové česnekové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory ve slupce 500 g
- Hrubá mouka 250 g
- Vejce 1 ks
- Majoránka 1 lžička
- Anglická slanina 50 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Česnek 5 stroužek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme a nastrouháme. K nim přidáme mouku, vajíčko, majoránku sůl, pepř, prolisovaný česnek a na kousky nakrájenou slaninu. Uděláme tuhé těsto. V případě potřeby přidáme mouku.

Z těsta uděláme dva nebo tři polodlouhé válečky, které vaříme ve vroucí osolené asi 15 minut. Hotový knedlík nakrájíme na kolečka.

