

Bavorský bramborový knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 3

- Brambory 700 g
- Vejce 1 ks
- Strouhanka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Německo

Počet porcí: 3

Postup:

Polovinu brambor oskrábejte a uvarte je v osolené vodě (ca. 20 minut).

Zbytek brambor oskrábejte a nastrouhejte na struhadle. Nastrouhané dejte do čisté uterky a nad talířem z nich vyždímejte co nejvíc tekutiny. Za pár minut se z tekutiny oddělí škrob a zůstane na dně talíře. Odlejte z něj opatrně vodu a škrob přidejte k syrovým bramborám. Osolte a přidejte strouhanku.

Z uvarených brambor slijte vodu, nechte je vyparit a protlačte je lisem na brambory. Spojte je spolu se syrovými bramborami a dobře prohněte.

Lehce pomocnými rukama vytvořte 6 kulatých knedlíků.

V hrnci přivedte do varu osolenou vodu, vložte do ní knedlíky, snižte teplotu a varte mírným varem asi 20 minut. Jakmile knedlíky vyplavou na hladinu, jsou hotové.