

Chlupaté knedlíky se škvarky a červeným zelím

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vepřový bůček (popř. hotové škvarky) 250 g
- Syrové brambory 550 g
- Vařené brambory (z minulého dne) 300 g
- Vejce 2 ks
- Hrubá mouka 200 g
- Sterilované červené zelí 300 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Vepřový bůček nakrájíme na kostičky a vložíme do kastrolu. Mírně podlijeme vodou a zvolna škvaříme. Vařené i syrové oškrábané brambory nejemno nastroháme, přidáme vejce, hrubou mouku a sůl. Zamícháme a pomocí lžice tvoříme noky, které zvolna vaříme ve vroucí osolené vodě. Když jsou škvarky téměř zlatavé, přidáme nejemno nakrájenou cibuli a krátce osmahneme. Přidáme červené sterilované zelí, kmín, sůl, cukr a podle potřeby dochutíme octem. Uvařené noky, chlupaté knedlíky, vložíme do této směsi a krátce prohřejeme.