

Bramborové jilemnické klouzáky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 500 g
- Hrubá mouka 50 g
- Strouhanka 50 g
- Vejce 1 ks
- Cibule 50 g
- Škvarky 50 g
- Sádlo 50 g
- Kysané zelí 300 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, nastrouháme a na sítu spaříme vařící vodou. Slijeme ji a škrob usazený u dna vlijeme zpět do brambor. Přidáme vejce, mouku, strouhanku, sůl. Z těsta vykrajujeme lžící knedlíčky velké jako vlašský ořech a vaříme je 10 minut v osolené vodě. Okapané omastíme sádlem, smícháme s rozškvařenými škvarky, cibulí nakrájenou najemno, kterou jsme trochu opekli a prohřátým kysaným zelím.