Švestkové bramborové knedlíky

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Švestky 25 ks
- **Těsto**
- Brambory 800 g
- Hrubá mouka 325 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- **Na posypání**
- Máslo 100 g
- Strouhanka 200 g
- Mletá skořice 2 lžička
- Krupicový cukr 170 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, scedíme, necháme vychladnout, oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Přidáme vejce, mouku, sůl a vypracujeme těsto. Z těsta vyválíme váleček, který nakrájíme na stejně velké dílky. Každý váleček prsty jemně rozválíme a do každého zabalíme vypeckovanou švestku. Vaříme ve vroucí osolené vodě asi 5-10 minut, dokud nevyplavou na povrch. Scedíme, necháme okapat a na talíři posypeme strouhankovou směsí a podáváme.
Posypání - Máslo rozpustíme na pánvi, přidáme strouhanku, cukr a skořici. Za stálého míchání lehce

opražíme. Pozor, abychom strouhanku nepřipálili.