Bramborový knedlík s cuketou

Kategorie: Přílohy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- hrubá mouka 1 lžíce
- sůl 1 ks
- **těsto**
- cuketa 250 g
- bramborové knedlíky v prášku 1 balíček
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mladou cuketu podélně rozkrojíme na 4 části. Prsty vyškrábeme střed se semeny a nožem odkrojíme zelenou část. Cuketu rozmixujeme se 100 ml vody na kaši. Přelijeme do odměrky a doplníme vodou na 400 ml. Cuketu vylijeme do zadělávací mísy, rozmícháme v ní vejce a přisypeme suchou směs na knedlíky. Rychle vařečkou promícháme a necháme těsto 15 minut odpočinout.

Dáme vařit dostatečné množství vody. Těsto přendáme na pracovní plochu a můžeme, ale nemusíme, zpracovat ještě trochu rukou. Vyválíme šišku, kterou rozkrájíme na na 5 - 6 dílů. Převálením upravíme na knedlíkový tvar. Na pracovní plochu dáme nepatrně hrubé mouky a knedlíky na ní jen převálíme. Vkládáme je do vroucí osolené vody, opatrně je vařečkou nadzvedneme ode dna a více nemícháme. Asi po 15 minutách knedlíky vyplavou, počkáme ještě 2 minuty a knedlíky vyjmeme z vody. Horké je nakrájíme nití, studené nožem.

Bramborový knedlík s cuketou podáváme se zelím a pečeným masem, je dobrý ke gulášům. Lze jej užít i jako knedlík s vejci.