

Plněné bramborové knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- tuk 50 g
- olej 1 ks
- vejce 2 ks
- hrubá mouka 250 g
- vařené brambory 750 g
- **náplň**
- strouhanka 1 lžíce
- tuk 1 lžíce
- škvarky 250 g
- cibule 1 ks
- **náplň 1**
- uzené maso 250 g
- **náplň 2**
- mleté maso 250 g
- sůl 1 ks
- cibule 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- tuk 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Den předem uvařené brambory nastrouháme, přidáme mouku, sůl, trochu rozpuštěného tuku a vejce. Zpracujeme v tužší těsto.

Těsto rozválíme na pomoučněném vále a rozdělíme na čtverce. Do každého dáme lžící náplně a v pomoučněných dlaních zabalíme do koule.

Náplň

Oloupanou menší cibuli jemně nasekáme, osmažíme na tuku, přidáme škvarky a promícháme. Pokud je náplň řídká, přidáme strouhanku.

Náplň 1

Uzené maso nakrájíme na drobné kostičky.

Náplň 2

Oloupanou menší cibuli jemně nasekáme, osmažíme na tuku, přidáme mleté maso, mírně osolíme i opepříme a orestujeme do zezlatovění.

Knedlíky vhadujeme do dostatečného množství vroucí osolené vody se lžící oleje. Promícháme, uvedeme do varu a vaříme podle velikosti 10 - 12 minut.

Plněné bramborové knedlíky podáváme se zelím, nebo jen sypané osmaženou cibulkou.