

Bramborové knedlíky s ovocem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 8min
Celkový čas: 48min , Porce: 4

1987 kalorií , **0 g** cukrů , **57 g** tuků , **41 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-knedliky-s-ovocem>

Příprava

Uvařené a oloupané brambory nastrouháme na jemném struhadle. Mouku prosejeme do mísy společně s krupicí. Vmícháme vejce, sůl, brambory a zpracujeme v tuhé těsto. Vytvoříme váleček, který nakrájíme na plátky. Do středu každého dáme ovoce a zakulatíme.

Knedlíky vložíme do vroucí osolené vody a vaříme asi 6 - 8 minut. Máslo rozpustíme, osmahneme na něm dorůžova strouhanku. Uvařené knedlíky vyjmeme z vody, dáme na talíř, pocukrujeme a posypeme strouhankou.

Ingredience

- 450 g uvařených brambor
- 120 g hrubé mouky
- špetka soli
- 60 g krupice
- 1 vejce
- 300 g ovoce
- 4 lžíce másla
- 4 lžíce cukru moučka
- 5 lžic strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod

