

# Roládový houbový knedlík

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**2549** kalorií , **0 g** cukrů , **39 g** tuků , **80 g** bílkovin

**Autor:**

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/roladovy-houbovy-knedlik>

## Příprava

Cibuli zpěníme na oleji, přidáme houby, mícháme až se vypaří voda, pak je okořeníme, osolíme a dusíme ještě 15 minut. Listy póрку vložíme na 2 minuty do vroucí vody a pak propláchneme studenou vodou. Do mísy dáme najemno nastrohané brambory, mouku, krupici a sůl, přidáme rozšlehaná vejce, zakápneme octem a zamícháme. Tuhé těsto vyválíme na pláty, část těsta posypeme strouhankou, na ni položíme listy póрку a rozdělíme houbovou směs. Opatrně zatočíme a konce rolády pevně stlačíme. Rolády zabalíme do potravinové fólie, konce zavážeme provázky a vaříme na mírném ohni asi 25 minut.

## Ingredience

- 1 kg brambor uvařených ve slupce
- 250 g hrubé mouky
- 125 g krupice
- 1 vejce
- sůl
- strouhanka
- 1/2 cibule
- 2 lžíce oleje
- 300 g hub
- 4 listy póрку
- mletý kmín
- tymián
- oregano
- muškátový květ

## Kategorie

Česká, Podzim, Finančně nenáročná, Houby, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod