

# Zelné knedlíky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**1602** kalorií , **0 g** cukrů , **8 g** tuků , **42 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zelne-knedliky>

## Příprava

Mouku smícháme s vejcem, trochou vody a uděláme tuhé těsto. Na troše sádla necháme žezloutnout cukr a přidáme jemně nasekané zelí. Trochu osolíme a opepříme a osmažíme. Z těsta vyválíme placku, nakrájíme z ní čtverce, do každého dáme část nádivky, knedlíky zakulatíme a uvaříme v osolené vodě. Sypeme strouhankou, nastrouhaným sýrem a omastíme sádlem.

## Ingredience

- 250 g hrubé mouky
- 20 g sádla
- 1 vejce
- špetka soli
- špetka pepře
- troška strouhanky
- Náplň: 500 g bílého zelí
- 10 g cukru
- troška sádla
- 100 g Ementalu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha