Bramborové knedlíky podle maminky

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: **8**

2529 kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **76 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: https://srecepty.cz/bramborove-knedliky-podle-maminky

Příprava

Brambory omyjeme, uvaříme ve a necháme řádně vychladnout. Než začneme strouhat brambory, připravíme si hrnec s vodou do které přidáme lžičku soli a dáme vařit na plotnu. Poté studené brambory oloupeme, nastrouháme na jemném struhadle, přidáme k nim dětskou krupičku, vejce, sůl a vypracujeme pevné těsto. Těsto rozdělíme nožem na 5 dílů a vyválíme stejně velké válečky. Když voda vře, vložíme do ní připravené knedlíky. Knedlíky nám klesnou ke dnu, tak je opatrně za pár sekund vařečkou odlepíme ode dna a od sebe, přikryjeme hrnec pokličkou a od doby varu vaříme knedlíky 20 minut. Hotové knedlíky vyjmeme z vody a propícháme vidličkou, aby unikla pára.

Tip k receptu

Knedlík lze vařit i na páře.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 500 g krupice
- 1 lžička soli
- 1 slepičí vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Příloha