Chlupaté knedlíky

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: **4**

1684 kalorií , **0 g** cukrů , **8 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: https://srecepty.cz/chlupate-knedliky

Příprava

Syrové brambory oloupeme, omyjeme a nastrouháme na jemném struhadle. Vodu z brambor trochu slijeme. Přidáme mouku, vajíčko, sůl a těsto důkladně promícháme. Namočíme si ruce vodou a rukama tvoříme z těsta malé kulaté knedlíky, které následně vložíme do vařící a osolené vody. Knedlíky vaříme cca 10-15 minut, podle velikosti. Dáváme pozor, aby se knedlíky nepřichytily ke dnu, vařečkou je nadzvedáváme. Jakmile jsou knedlíky uvařené, vyplavou na povrch. Vyjmeme je a necháme okapat.

Tip k receptu

Podáváme s rozškvařenou slaninou a polité sádlem.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 250 g hrubé mouky
- 1 vejce
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Klasika, Rodina, Příloha