

Obyčejné bramborové noky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 55min , Porce: 6

1507 kalorií , **0 g** cukrů , **8 g** tuků , **46 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/obycejne-bramborove-noky>

Příprava

Brambory uvaříme ve slupce (cca 20 minut).
Necháme je vychladnout a oloupeme. Pak je v míse rozmačkáme a přidáme vejce, mouku a trochu soli. Vypracujeme těsto (můžeme v něm nechat kousky brambor, ale žádné hrudky). Těsto necháme odstát cca 10 minut.
Pak už jen vykrajujeme lžičkou nočky, které vaříme v osolené vodě cca 12-15 minut, dokud nevyplavou (signál, že jsou již hotové).
Necháme odkapat na sítku a podáváme místo knedlíků.

Ingredience

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

Kategorie

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