

Smažené bramborové knedlíčky do polévky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

749 kalorií , **0 g** cukrů , **53 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/smazene-bramborove-knedlicky-do-polevky>

Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme, uvaříme a nastrouháme na jemném struhadle. 30 g másla utřeme se žloutkem, přidáme nastrouhané brambory, sůl, na drobno nasekanou pažitku a strouhanku. Vše zamícháme a vypracujeme těsto. Vytvoříme malé knedlíčky. Knedlíčky pak obalujeme v rozšlehaném vejci a strouhance. Na pánvi usmažíme dozlatova. Podáváme do polévkového talíře a zalijeme polévkou.

Tip k receptu

Pokud chceme bramborové knedlíčky v polévce, nesmažíme je. Po vypracování těsta a zformování knedlíčků je hodíme do vroucí polévky a vaříme cca 6 minut.

Ingredience

- 50 g másla
- 2 vejce
- 100 g brambor
- sůl
- pažitka
- 40 g strouhanky

Kategorie

Česká, Příloha, Pomocné recepty