Bramborové knedlíky

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Vařené, oloupané a vychladlé brambory nastrouháme a s vejcem, solí, a moukou zpracujeme vláčné těsto. Těsto na pomoučněném vále zformujeme na dva válečky o průměru 5 cm a zavaříme do vroucí osolené vody. Vaříme zvolna asi 20 minut. V průběhu vaření je vařečkou nadzvedneme ode dna, aby se nepřipálily. Vařené knedlíky ihned nakrájíme na plátky, aby se neslepily a horké ihned podáváme. Pro tuto přípravu použijeme brambory uvařené den předem.

Ingredience

- **Brambory** - 300 g
- **Mouka hrubá 1 000 g** - 120 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Vejce** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE