

# Bramborové knedlíčky s cibulkou a uzeninou



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**1648** kalorií , **0 g** cukrů , **43 g** tuků , **45 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborove-knedlicky-s-cibulkou-a-uzeninou>

## Příprava

Brambory oloupeme, nakrájíme a dáme vařit do osolené vroucí vody na 15-20 minut do měkka. Mezitím na oleji osmažíme nakrájenou cibuli a uzeninu. Brambory slijeme a rozmačkáme. Přidáme mouku, vejce a sůl dle chuti. Vypracujeme vláčné těsto a tvoříme malé knedlíčky, které dáme postupně vařit do vroucí osolené vody, dokud nevyplavou. Vyjmeme děrovanou naběračkou a při podávání posypeme osmaženou cibulkou a uzeninou.

## Ingredience

- 1 kg brambor
- 150 g polohrubé mouky
- 2 vejce
- sůl
- 2 cibule
- 2 kousky uzeniny
- 2 lžíce rostlinného oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod