

# Bramborové knedlíky podle maminky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 8

2529 kalorií , 0 g cukrů , 10 g tuků , 76 g bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-knedliky-podle-maminky>

## Příprava

Brambory omyjeme, uvaříme ve a necháme řádně vychladnout. Než začneme strouhat brambory, připravíme si hrnec s vodou do které přidáme lžičku soli a dáme vařit na plotnu. Poté studené brambory oloupeme, nastrouháme na jemném struhadle, přidáme k nim dětskou krupičku, vejce, sůl a vypracujeme pevné těsto. Těsto rozdělíme nožem na 5 dílů a vyválíme stejně velké válečky. Když voda vře, vložíme do ní připravené knedlíky. Knedlíky nám klesnou ke dnu, tak je opatrně za pár sekund vařečkou odlepíme ode dna a od sebe, přikryjeme hrnec pokličkou a od doby varu vaříme knedlíky 20 minut. Hotové knedlíky vyjmeme z vody a propíchneme vidličkou, aby unikla pára.

## Ingredience

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 500 g krupice
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 slepičí vejce

## Kategorie

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



### Tip k receptu

Knedlík lze vařit i na páře.

