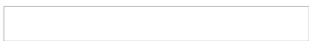


Bramborové koblížky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1694 kalorií , **1 g** cukrů , **160 g** tuků , **41 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-koblizky>

Příprava

Směs pro bramborové knedlíky rozmícháme s vodou, vejci a moukou, osolíme podle chuti a necháme 5 minut nabobtnat. Potom těsto krátce vypracujeme, vytvoříme váleček, nakrájíme jej na stejnoměrná kolečka, která trochu roztlačíme na pomoučeném podkladu. Naplníme je oloupaným, pokrájeným salámem promíchaným se strouhaným nebo krájeným sýrem, dobře je zabalíme a trochu roztlačíme. Usmažíme je po obou stranách na rozehřátém tuku a hned podáváme s dušeným zelím jako přílohou.

Ingredience

- 1 bramborové těsto v prášku
- 350 ml vody
- 2 vejce
- 2 lžíce hladké mouky
- 200 g junior salámu
- 50 g tvrdého sýra
- olej na smažení
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod