

Bramborovo-houskový nok (knedlik)



Obtížnost:     

Čas přípravy: 1dní 16h 0min , Čas vaření: 1dní 1h 0min

Celkový čas: 2dní 17h 0min , Porce: 5

1774 kalorií , 0 g cukrů , 14 g tuků , 57 g bílkovin

Autor: Hardy

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovo-houskovy-nok-knedlik>

Příprava

Brambory uvaříme ve slupce - necháme vychladnout. Smícháme mouku, krupici, sůl a škrob. Rohlíky (housky) nakrájíme na malé kostky. Vychladlé brambory nastrouháme. V míse smícháme brambory, rohlíky s vejci a promneme. Pak přidáme mouku s krupicí, škrobem a solí. Řádně propracujeme, těsto má být hustší. Poté za pomoci lžice a hlavně rukou tvoříme malé noky o velikosti vejcí Karety obecné (pokud jste vejce mořské želvy neviděli, tak velikosti ping pongového, nebo golfového míčku), je možné i o velikosti tenisáku. Vaříme v páře ve větším hrnci, (na pařáku), noky o velikosti vejcí Karety obecné cca 22 minut, o velikost tenisáku 25 minut. Když jsou noky hotové, propíchneme vidličkou. Z uvedeného množství uděláte cca 25-30 noků velikosti vejcí Karety obecné a cca 15-18 tenisáků. Tyto noky jsou vynikající a jsou to zřejmě mé nejoblíbenější knedlíky, ostatně já sním všechno, kriminál mě naučil :-)

Ingredience

- ✓ 5 ks Rohlík
- ✓ 2 ks vejce
- ✓ 750 g brambory
- ✓ 150 g hrubá mouka
- ✓ 150 g krupice
- ✓ 2 lžice bramborový škrob
- ✓ 2 lžička sůl

Kategorie

Česká



Tip k receptu

U Krausů se na boží hod Vánoční podává, stejně jako u nás vepřová na smetaně, s rudým

bolševickým nokem. Berte to jako variaci na slavný vídeňský bramborový knedlík, ale podle mě je ještě lepší. Hodí se naprosto ke všemu, svíčková, koprovka, moravský vrabec, vepřo-knedlo tento nok je naprosto universální.

