

Cuketové chlupaté knedlíky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1403 kalorií , **10 g** cukrů , **9 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Angel 666

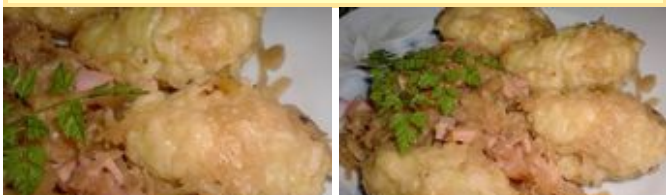
Odkaz: <https://srecepty.cz/cuketove-chlupate-knedliky>

Příprava

Cuketu oloupeme, nastroháme na hrubé slzy, osolíme, promícháme a necháme 15 minut stát v klidu. Po této době vymačkáme tekutinu, kterou cuketa pustila, přisypeme mouku a krupičku a vklepeme vejce. Umícháme těsto. Pomocí dvou lžic tvoříme středně velké noky a vhazujeme je do vařící vody. Vaříme 5 minut, knedlíky vybereme děrovanou naběračkou, lehce poroastíme olejem nebo sádlem, promícháme, přidáme kyselé zelí a opečené kostičky uzeného a můžeme podávat.

Tip k receptu

Z této dávky vyšlo 20 středně velkých knedlíků. Podávala jsem s kedlubnovým zelím. Kromě normálního nebo kedlubnového zelí můžeme podávat i se zelím z cukety.



Ingredience

- 500 g cukety
- sůl
- 330 g hrubé mouky
- 1 vrchovatá lžice dětské krupičky
- 1 vejce
- kyselé zelí a uzené maso k podávání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Zelenina, Rodina, Příloha