

Gemerské knedlíky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

1812 kalorií , **2 g** cukrů , **33 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/gemerske-knedliky>

Příprava

Brambory oloupáme a poté nastroháme. Necháme je na sítku okapat a ještě vymačkáme zbylou vodu. Potom je dáme do mísy, přidáme mleté uzené maso, majoránku, pepř, česnek, který jsme utřeli se solí, mouku a vše promícháme. Z těsta utvoříme knedlíky, obalíme je ještě v mouce a vložíme do vroucí osolené vody. Vaříme je asi 10 minut. Potom je vyndáme z vody necháme okapat a nakrájíme. Na talíři polijeme rozškvařenou slaninou nakrájenou na kostičky a podáváme.

Ingredience

- 1,5 kg brambor
- 300 g uzeného masa
- troška majoránky
- troška pepře
- 2 stroužky česneku
- 100 g hladké mouky
- 120 g uzené slaniny

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Příloha

