

Roládové knedlíky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

2964 kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **84 g** bílkovin

Autor: notburga

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

Příprava

Na lžíci oleje osmažíme drobně nakrájenou cibuli. Necháme vychladnout a smícháme s nakrájeným uzeným masem. Hrubou mouku, rozmačkané vařené brambory a ostatní suroviny smícháme a ručně vypracujeme tužší těsto. To rozválíme na pomoučněném vále, potřeme směsí masa a cibulky a zavineme do rolády. Vaříme asi 25 minut v osolené vodě.

Ingredience

- ✓ 3 hrnečky hrubé mouky
- ✓ 4 vařené brambory
- ✓ 3 lžíce Solamylu
- ✓ 2 slepičí vejce
- ✓ 500 g uzeného masa
- ✓ 4 cibule
- ✓ 10 ml slunečnicového oleje
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha