

Švestkové knedlíky z bramborového těsta



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 dní 0h 30min , Čas vaření: 5min

Celkový čas: 1 dní 0h 35min , Porce: 4

374 kalorií , **50 g** cukrů , **5 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: heleen1

Odkaz: <https://srecepty.cz/svestkove-knedliky-z-bramboroveho-testa>

Příprava

Oloupané brambory nastrouháme na jemném struhadle, přidáme vejce, sůl a máslo. Pomocí hrubé mouky vypracujeme tužší těsto, které zpracujeme na váleček, z něhož odkrojíme stejné dílky. Ty potom mírně roztáhneme a zabalíme do nich jednotlivé vypeckované švestky. Knedlíky vhodíme do vroucí osolené vody a vaříme cca 5 minut od doby, kdy knedlíky vyplavou na hladinu. Hotové knedlíky vyjmeme cedníkem, propíchneme špejlí, jehlicí na ražniči, nebo je rozkrojíme.



Tip k receptu

Posypeme mákem, tvarohem nebo perníkem a polijeme rozpuštěným máslem.

Ingredience

- ✓ 6 středně velkých brambor uvařených ve slupce den předem
- ✓ kousek másla
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ hrubá mouka dle potřeby
- ✓ švestky (kompotované, čerstvé i mražené)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

