



Plněné bramborové knedlíky s uzeným masem

Ingredience

vařené brambory: **500 g**

hrubá mouka: **100 g**

krupice: **50 g**

malé vejce: **1 ks**

uzené maso: **250 g**

sůl

sádlo

cibule

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujem

Vařené brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Smícháme s moukou, krupicí, vajíčkem a trochou soli, vypracujeme těsto, tak aby se...

Plněné bramborové knedlíky s uzeným masem - recept

Vařené brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Smícháme s moukou, krupicí, vajíčkem a trochou soli, vypracujeme těsto, tak aby se netrhlo. Z těsta odtrháváme kousky, do kterých balíme na kousky nakrájené uzené maso. Část masa si odložíme.

Plněné bramborové knedlíky s uzeným masem vaříme v osolené vodě přibližně 15 minut podle velikosti. Do malého kastrolu dáme rozehřát sádlo, do kterého přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a zbytek uzeného masa a orestujeme. Přidáme k hotovým knedlíkům.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí