

Bramborové knedlíky s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- brambory 800 g
- hrubá mouka 200 g
- hrubá krupice 1 lžíce
- vejce 2 ks
- sůl 1 špetka
- sádlo 2 lžíce
- slanina 100 g
- jarní cibulka 1 ks
- **náplň**
- čerstvé houby 400 g
- cibule 1 ks
- máslo 50 g
- česnek 1 stroužek
- pepř 1 špetka
- tymián 1 snítka
- strouhanka 2 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce doměkka. Necháme vychladnout, oloupeme a nastrouháme najemno. Smícháme je s hrubou moukou, krupicí, vejci a solí. Vypracujeme hladké těsto.

Houby nakrájíme na malé kousky, cibuli a česnek nasekáme najemno a orestujeme na másle.

Přidáme houby, přiklopíme a dusíme doměkka. Houbovou směs dochutíme solí, pepřem, nasekaným

čerstvým tymiánem a zahustíme strouhankou.

Těsto rozválíme na tenký plát a rozkrájíme na čtverce. Do každého dáme trochu houbové náplně, vytvarujeme knedlíky a vkládáme do vroucí vody se solí a vaříme 15 minut.

Slaninu nakrájíme nanudličky, orestujeme je na sádle. Knedlíky dáme na talíře, přelijeme slaninou a posypeme cibulkou.