Bramborové knedlíky plněné drůbežím masem

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- salám drůbeží 1 ks
- olej 1 lžíce
- strouhanka 2 lžíce
- knedlíky bramborové v prášku 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme na kostky nakrájený salám, osmahneme a necháme vychladnout. Pak přidáme tolik strouhanky, aby se nám náplň spojila, přisolíme. Těsto vyválíme na placku, nakrájíme na čtverce, na každý čtverec dáme lžičku náplně a tvarujeme knedlíky. Vaříme ve vroucí osolené vodě asi 15 minut. Knedlíky podáváme s osmaženou cibulí a kouskem opečeného salámu a s dušeným zelím.