

# Bramborové knedlíky s masovou nádivkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- brambory 1 kg
- hladká mouka 250 g
- vejce 2 ks
- žloutek 1 ks
- sůl 1 špetka
- **Náplň**
- petržel 1.2 svazek
- máslo 1 lžíce
- vepřová pečeně 300 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- mletá sladká paprika 1 špetka
- strouhanka 6 lžíce
- máslo 6 lžíce

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

PŘÍPRAVA:

Na nádivku petržel umyjte a nasekejte; cibuli oloupejte, na jemno nasekejte a na troše másla

osmahněte; vepřovou pečení posekejte a krátce osmahněte; okořeňte solí, pepřem a paprikou; nakonec přimíchejte posekanou petržel; nádivku necháme vychladnout.

#### POSTUP:

Brambory umyjte a protlačte lisem na brambory; smíchejte s prosetou moukou, vejci, vaječným žloutkem a trochou soli a uhnětte na těsto; těsto rozdělte na osm stejně velkých dílů; kousky těsta rozválejte a rovným dílem na ně rozdělte nádivku; poté utvořte z těsta knedlíčky, vložte je do osolené vroucí vody a nechte na malém plameni 15 - 20 minut vařit; strouhanku osmahněte na másle; knedlíčky vyberte z vody, nechte dobře okapat a posypte máslovou strouhankou. Jako příloha k plněným knedlíkům se hodí kysané zelí posypané slaninovými kostičkami.