

Knedlíky s uzeným masem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Brambory vařené ve slupce - varný typ C 750 g
- Hrubá mouka 250 g
- Krupice 100 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Uzené maso vařené 250 g
- Čerstvé bylinky (petrželka, pažitka) 1 hrst
- Cibule 1 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uzené vařené maso nakrájíme na kostičky. Uvařené vychladlé brambory ve slupce oloupeme a najemno nastrouháme nebo prolisujeme na vál nebo do mísy. Přidáme prosátou mouku, krupici, vejce, sůl a rychle zpracujeme ve vláčné tuhé těsto.

Do těsta zpracujeme studené nakrájené maso, vyválíme váleček, nakrájíme ho na stejně velké kousky a vytvarujeme kulaté knedlíky.

Knedlíky ihned vkládáme do vroucí osolené vody a vaříme podle velikosti 15-20 minut. Cibuli oloupeme, nakrájíme najemno a osmahneme na sádle do zlatova. Podáváme s cibulkou osmaženou na sádle a posypané čerstvými bylinkami.