



Bezlepkové bramborové knedlíky

Ingredience

brambory moučné: **250 g**
bramborový škrob (solamyl): **35 g**
bezlepková mouka (např. pohanková): **35 g**
malé vejce: **1 ks**
sůl

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

V hrnci uvaříme brambory ve slupce doměkka, oloupeme, necháme vychladnout a prolisujeme nebo je nastrouháme najemno. V míse nebo na pomoučeném válu smícháme brambory, vejce, škrob, mouku a sůl (podle chuti) a z těsta tvoříme knedlíky. Můžeme tvarovat válečky nebo koule. V hrnci dáme vařit vodu a...

Bezlepkové bramborové knedlíky - recept

V hrnci uvaříme brambory ve slupce doměkka, oloupeme, necháme vychladnout a prolisujeme nebo je nastrouháme najemno. V míse nebo na pomoučeném válu smícháme brambory, vejce, škrob, mouku a sůl (podle chuti) a z těsta tvoříme knedlíky. Můžeme tvarovat válečky nebo koule. V hrnci dáme vařit vodu a vložíme do ní knedlíky, které podle velikosti **vaříme přibližně 20 minut**. Kulatým knedlíkům bude stačit méně času. **Bezlepkové bramborové knedlíky** použijeme

jako přílohu k masu, zelí nebo špenátu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí