Bramborové knedlíky plněné uzeným masem

Časová náročnost: 60 minut

Knedlíky

750 g	brambory (typ C)
250 g	hrubá mouka
	sůl
60 g	máslo
2 ks	vejce



Náplň

400 g	uzené maso
2 ks	cibule
2 stroužek	česnek
4 lžíce	olivový olej
	sůl
	pepř mletý

Dále

	hrubá mouka (na vál)
	kysané zelí jako příloha (podle chuti teplé či studené)

Postup přípravy

Nejprve se pustíme do přípravy bramborových knedlíků: Brambory si uvaříme ve slupce den předem. Druhý den je oloupeme a najemno nastrouháme. Přidáme k nim hrubou mouku, sůl, rozpuštěné máslo a vejce. Vše promícháme a vypracujeme do tužšího těsta. Nyní si připravíme náplň: Uzené maso nakrájíme na malé kostičky, cibuli s česnekem oloupeme a nasekáme nadrobno. Na oleji osmahneme nejprve cibuli, po chvíli přidáme uzené maso s česnekem a ještě chvíli smažíme. Poté odstavíme z ohně, dochutíme solí a mletým pepřem a necháme vychladnout. Nyní si rozválíme připravené bramborové těsto na pomoučeném vále a rozdělíme ho na čtverce. Do každého čtverce dáme lžíci připravené náplně a rukama zabalíme do koule. Knedlíky vhazujeme do většího množství vroucí osolené vody s trochou oleje. Vaříme podle velikosti zhruba 10 až 12 minut (hotové knedlíky samy vyplavou na hladinu). Uvařené knedlíky podáváme s kysaným zelím.