



Bramborový knedlík

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Fons Beníšky)

- vegetariánské
- veganské
- bez laktózy

název	množství (na 13.0 porcí)
Brambory	1.6 kilogramy
Mouka - hrubá	812 gramy
Sůl	3.2 polévkové lžíce

návod k přípravě

Brambory si uvaříme den předem ve slupce doměkka, slijeme a necháme přes noc vychladnout.

Na sporák dáme vařit širší hrnec s osolenou vodou (vody musí být dostatek, aby v ní knedlíky mohly plavat, tj. alespoň 20 cm).

Brambory oloupeme a nastrouháme polovinu najemno, polovinu nahrubo. K bramborám přidáme sůl a postupně zapracováváme mouku. Osolené brambory postupně řádnou a mouku natahují pozvolna, nenecháme se tedy ošálit tím, že těsto už při polovině přidané mouky vypadá akorát tuhé, a dál zapracováváme celé množství mouky. Jakmile máme zapracované těsto tvarujeme z něj šišky (cca 20 cm dlouhé a 6 cm tlusté).

Knedlíky dáme co nejdříve vařit, neměly by čekat déle než několik minut, jinak začnou opět řádnout. Knedlíky nejprve klesnou ke dnu, necháme je 2 minuty být, poté je vařečkou poštouchneme, aby se ode dna odlepily a postupně vyplavaly. Vaříme zakryté poklicí 20 minut. Pak vyndáme a a rozřízneme jeden vejpůl, abychom se přesvědčili, že je hotový i uprostřed. Pokud jsou knedlíky uvařené, rychle je opláchneme na sítku pod studenou vodou, dáme na prkýnko a propíchneme vidličkou, aby z nich unikla pára. Necháme krátce vychladnout a ostrým nožem krájíme na tenké plátky.

úkoly

název	popis	dnů před vařením
-------	-------	------------------

název	popis	dnů před vařením
uvařit brambory	4,5 kg	1