



## Bramborové knedlíky plněné uzeným masem

### Ingredience:

Na 2 porce budeme potřebovat:

500 g velkých brambor (použili jsme odrůdu marabel)

130 g polohrubé mouky

2 lžíce bramborového škrobu

30 g másla

200 g moravského uzeného Schneider

1 cibule

1 čtvrtka zelí

1 lžíce červeného viného octu

1 lžíce hnědého cukru

1 čajová lžička nasekané petrželky

Sůl

### Postup:

Brambory lehce propíchneme jehličkou nebo nožem a pečeme i se slupkou na 170 stupňů zhruba 1 hodinu. Potom necháme zchladit, rozpůlíme a lžící vydlabeme vnitřek. Rozštoucháme téměř dohladka, přidáme mouku, škrob, sůl, rozpuštěné máslo a vytvarujeme hladké těsto. Necháme alespoň 10 minut odpočívat. Vytvarujeme si větší kuličky a ty pak pomoučneme polohrubou moukou a vytvarujeme placičky. Dovnitř přidáme nakrájené opečené uzené s cibulkou najemno a zabalíme dokulata. Vaříme na páře zhruba 10 minut.

Zelí nakrouháme najemno a ochutíme solí, octem a cukrem. Přidáme petrželku a můžeme servírovat. Na ozdobu pak můžeme použít ještě osmažené slupky z brambor z pečení, které obalíme nejprve v mouce a fritujeme dozlatova.

Tento recept pro vás připravil <http://www.ohmychef.cz>.

