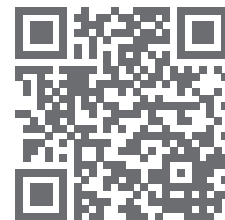


CHLPATÉ KNEDLE

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU



Na prípravu chlpatých knedlí budete potrebovať (7 kusov):

370 g zemiakov, 125 g hrubej múky, 1 vajce, soľ, maslo na omastenie

A TAKTO NA TO:

Vo veľkom hrnci nechajte zovrieť vodu. Surové zemiaky očistite a na jemno nastrúhajte. Prebytočnú šťavu vyžmýkajte, nebudete ju potrebovať. Zemiaky preložte do čistej misky, osolte a zmiešajte s vajíčkom. Postupne pridávajte múku tak, aby vzniklo tuhé cesto.

Vriacu vodu osolte. Do tejto vody namočte dve polievkové lyžice a pomocou nich tvarujte z cesta šišky. Ak knedle pripravujete prvý raz a nie ste si istý konzistenciou cesta, prvú knedľu vložte do vody ako pokusnú. Ak sa rozvarí, prisypťe múku. Ak nie, cesto je presne také, aké má byť.

Knedle vkladajte jednu po druhej, zvýšte plameň a jemne ich odlepte vareškou od dna. Varte do mäkkosti približne 11 – 15 minút v závislosti od ich veľkosti. Keď sú knedle uvarené, vyberte ich pomocou sita a omastite roztopeným maslom.

