

3/4 kg brambor (nejlépe typu C, ale stačí i B)
2 polévkové lžíce aquafaby
1 polévková lžíce cizrnové mouky
4 polévkové lžíce bramborového škrobu
4 polévkové lžíce hrubé mouky
(další škrob a mouka podle potřeby)
1,5 lžičky soli do těsta
sůl do vody na vaření
voda

Brambory oloupeme, třetinu až polovinu jich rozkrájíme na kousky a uvaříme v osolené vodě. Po uvaření je prolisujeme nebo pečlivě rozmačkáme vidličkou a necháme zchladnout. Zbývající brambory nastrouháme na jemném struhadle a přes sítko je vymačkáme. Pozor, vymačkanou tekutinu uchováme a přidáme do vody na vaření. Zvolíme raději větší nádobu, ať si nemusíme dělat starost s překypěním při vaření. Vodu osolíme a přivedeme k varu. Pak rychle smícháme těsto z obou částí brambor a ostatních surovin. Hustotu těsta přizpůsobíme tomu, aby se s těstem dobře pracovalo (příliš se nelepilo). Tvarujeme kouličky o velikosti pingpongového míčku a do vroucí vody vkládáme opatrně pomocí děrované naběračky/lžíce. Po vložení všech knedlíčků do vody je opatrně odlepíme od dna a necháme vařit středním varem asi 6 minut (musí plavat na hladině). Opět děrovanou naběračkou vyjmeme.

Podáváme nejlépe s kysaným zelím nebo jako přílohu k jinému oblíbenému jídlu.