

Bavorský knedlík

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Brambory syrové 4 ks
- Vařené brambory 4 ks
- Hrubá mouka 350 g
- Vejce 1 ks
- Rohlík 2 ks
- Sůl 1 lžička
- Rostlinný olej 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Syrové a vařené brambory nastrouháme, přidáme vajíčko, mouku, sůl a olej, řádně promícháme. Přidáme na kostičky nakrájené rohlíky. Namočenýma rukama uděláme koule, dáme do vroucí osolené vody a vaříme 20 minut.

Příloha k jakémukoliv masu a zelí.