Bosáky



Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
1 kg den předem vařených brambor
5 velkých syrových brambor
250 g solamylu
3 hrsti krupičky

Postup

Oboje brambory oloupeme, nastrouháme a smícháme s krupicí a solamylem, osolíme.
Vypracujeme těsto.
Mokrýma rukama tvarujeme knedlíky a dáme vařit do většího množství osolené vody.

Knedlíky vyplavou, pak vaříme asi 5 minut.

Skvělé, vždy se povedou!

Poznámka

Bosáky jsou krajovým názvem pro chlupaté knedlíky. Říká se jim tak na sušicku. Bosáky jsou výbornou přílohou k pečené kachně, ale moje babička je milovala třeba k pajšlu (plíčkám). Tyhle se nerozváří. Jsou měkké kluzké, tak jak bosáky mají být. Dělám je v