

Chlupaté knedlíky

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 velkých syrových brambor

1 vejce

1 lžíce solamylu

3 starší rohlíky

sůl

Postup

Nejprve nakrájíme rohlíky na kostičky. Potom oloupeme syrové knedlíky, nastrouháme na nejjemnějším struhadle, přidáme vejce, sůl, solamyl a vmícháme pokrájené knedlíky. Těsto nenecháváme stát, aby nepustilo vodu. Z této dávky těsta hned vytvarujeme 6 kulatých knedlíků a vkládáme je do většího množství vroucí vody. Vaříme přesně 16 minut, a to bez promíchání a obracení, aby se nerozvařily. Chlupaté knedlíky podáváme se zelím a osmaženou slaninou nebo uzeným masem.