

Chlupaté knedlíky zapečené se slaninou a cibulkou

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Oloupané brambory nastrouháme, slijeme vodu a do brambor přidáme vejce, sůl a postupně prosetou mouku. Umícháme těsto. Polévkovou lžící vykrajujeme z těsta vejčité nočky a vaříme je 10 až 15 minut v osolené vodě. Potom je vyjmeme a necháme okapat a promastíme mírně olejem. Sýr nastrouháme nahrubo, slaninu nakrájíme na kostičky. Formu nejprve vyložíme nakrájeným nebo natrhaným salátem. Smícháme vejce se smetanou a směs okořeníme pepřem a muškátovým oříškem. Na salát poklademe uvařené knedlíčky, přelijeme smetanou s vejci, zasypeme sýrem a poklademe slaninou. V troubě zapečeme během asi 40 minut při 200 °C. Již zapečené knedlíky před podáváním posypeme smaženou cibulkou a nasekanou pažitkou.