Chlupaté knedlíky s houbami (a králíkem)



Kategorie: Králík

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Nastrouháme syrové brambory, přidáme vejce, sůl a mouku a vymícháme tuhé těsto. Polévkovou lžící z něj vykrajujeme kousky a vhazujeme je do oso-lené vroucí vody. Vaříme asi 3 minuty (hotové jsou, když vyplavou na povrch). Houby nakrájíme na kostičky, orestujeme je na oleji a na cibulce. Osolíme, přidáme špetku kmínu, smícháme s knedlíčky a servírujeme vegetariánům.

My masožravci si k tomu upečeme králíčka cibuláčka: králičí čtvrtky pro-špikujeme, osolíme a přidáme divoké koření.

Cibuli a slaninu nakrájíme na nudličky, přidáme sádlo a vše v pekáči upečeme.