

Zapečený knedlík

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- houskový knedlík 500 g
- cibule 1 ks
- olej 1 lžíce
- libovolná uzenina 300 g
- vejce 10 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do pekáčku nalijeme olej a na něm orestujeme pokrájenou cibuli. Přidáme polovinu pokrájené uzeniny, potom dáme vrstvu pokrájeného knedlíku a opět rozložíme vrstvu uzeniny. Osolíme a opepříme.

Vložíme do trouby rozehřáté na 200 °C na 10 minut. Pak vyndáme a zalijeme rozšlehanými vejci. Zapékáme ještě 20 minut. Podáváme s okurkovým salátem.