

Knedlík s brynzou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 5

- Houskový knedlík 1 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 3 lžíce
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Vejce 6 ks
- Brynza 100 g
- Sekaná jarní cibulka 4 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Knedlík nakrájejte na kostky. Cibuli oloupejte, nasekejte nadrobno a ve velké pánvi nechte na rozehřátém oleji zesklivatět. Přisypte kostky knedlíku a orestujte je.

V misce rozšlehejte vejce, osolte je a opepřete. Vlijte je do pánve a promíchejte si knedlíkovou směsí. Vše opékejte, dokud se vejce nesrazí.

Knedlíkovou směs rozdělte na talíře, doplňte ji kousky brynzy a ozdobte ji jarní cibulkou.

