

# Knedlíčky s balkánským sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- **Těsto**

- sádlo 1 lžíce
- voda 55 ml
- mléko 50 ml
- mouka hladká 150 g
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks

- **Ostatní**

- brambory 4 ks
- sůl 1 špetka
- sýr balkánský 150 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na čtvrtky, osolíme, zalijeme vodou a uvaříme doměkka, pak vodu slijeme.

Smícháme mouku, sůl, vejce, vodu a mléko. Vypracujeme těsto a necháme je asi hodinu stát.

Do vařící osolené vody lžičkou odkrajujeme kousky těsta. Vaříme je asi 7 minut. Knedlíčky scedíme, přidáme lžici sádla a rozmačkáme brambory. Na talíři dáme nastrohaný balkánský sýr.