

Bosánky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- hrubá mouka 5 lžíce
- krupice 6 lžíce
- vejce 1 ks
- tuk 3 lžíce
- smetana 3 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory jemně nastrouháme, vodu z nich částečně slijeme, pokropíme je mlékem, osolíme, přidáme vejce, krupici a mouku. Těsto dobře promícháme a rukou namočenou ve vodě děláme knedlíky velikosti vejce. Zaváříme je do osolené vody a vaříme podle velikosti asi 10 min. Při vaření je opatrně vařečkou nadzvedáváme, aby se nepřichytily ke dnu. Uvařené ihned rozkrojíme, omastíme tukem nebo smaženou cibulkou a podáváme se zelím. Výborné jsou s uzeným masem.