

Bryndzové knedlíky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Bryndza 100 g
- Vejce 3 ks
- Rohlíky namočené v mléce 3 ks
- Uzené vepřové maso 250 g
- Hrubá mouka 100 g
- Mléko 2 dl
- Česnek 2 stroužek
- Kmín mletý 1 špetka
- Strouhanka 100 g
- Slanina 30 g
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Bryndzu utřeme s vejci a rohlíky namočenými v mléce. Přidáme strouhanku osmaženou na slanině a mleté libové uzené maso.

Vše promícháme, přidáme utřený česnek se solí, špetku drceného kmínu, mouku a trochu mléka, abychom měli vláčné těsto. Utvoříme 6 knedlíků, obalíme je v mouce a vaříme 20 minut ve slané

vodě. Uvařené knedlíky překrojíme, omastíme nakrájenou rozpuštěnou slaninou a podáváme se zelím, nejlépe s červeným nebo s kysaným.