

Pohankové knedlíčky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- slanina 100 g
- rohlík 2 ks
- voda 1 ks
- pohanková mouka 300 g
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rohlíky a slaninu nakrájíme na kostičky.

Slaninu rozehřejeme, kostičky na ní osmažíme a pak je smícháme s pohankovou moukou. Směs na knedlíčky osolíme, opeříme, přidáme podle potřeby vodu, vypracujeme hladké těsto.

Z těsta tvarujeme pohankové knedlíčky, které vaříme ve slané vodě.

Pohankové knedlíčky podáváme k masu, zelenině, nebo jsou taky vhodné do polévek.