

Jednoduché bosáky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 2 ks
- krupice 250 g
- sůl 1 ks
- mléko 1.5 dl
- brambory 1 kg
- hrubá mouka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory oloupeme a rozstrouháme na jemném struhadle. Přebytkovou vodu slijeme a vymačkané brambory přendáme do mísy.

Mléko ohřejeme - musí být horké a vmícháme do něj krupici. Pak vše přidáme k bramborům, přidáme vejce, sůl a vypracujeme tuhé těsto.

Z těsta tvarujeme mokrou rukou kulaté knedlíky. Do hrnce nalijeme vodu, kterou osolíme a dáme vařit. Knedlíky v ní vaříme 10 - 15 minut.