

Bramborové knedlíčky se slaninou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- slanina 1 plátek
- žemle 1 ks
- vejce 1 ks
- máslo 1 lžíce
- česnek 2 stroužek
- brambory vařené ve slupce 2 ks
- hrubá mouka dle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Slaninu nakrájenou na ksoičky rozpustíme, přisypeme na kostičky nakrájenou žemli, opečeme a necháme vychladnout. Máslo rozetřeme se solí, přidáme prolisovaný česnek, nastrouhané brambory, vychladlou žemli a zahustíme moukou. Z hmoty uděláme knedlíčky, které vaříme v polévce asi 6 minut.