

Zapékané bramborové knedle

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Bramborové šišky knedlíků 2 ks
- Vejce 8 ks
- Nasekaná pažitka 3 lžíce
- **Kromě toho**
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Sádlo nebo máslo na opečení knedlíků a vymazání pekáčku 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Knedlíky nakrájíme na plátky, které ještě překrojíme na půlkolečka a opečeme je z obou stran v pánvi na rozehřátém sádle nebo másle. Vejce rozšleháme se solí a pepřem. Pekáček vymažeme sádlem nebo máslem a na dno nalijeme trochu vaječné směsi. Položíme na ni vrstvu knedlíků, zalijeme je polovinou směsi, poklademe zbylými knedlíky a zalijeme zbytkem vaječné směsi. Pekáček vložíme do trouby vyhřáté na 175°C a knedlíky zapékáme 17 - 20 minut, dokud vejce zcela neztuhnou. Před podáváním každou porci posypeme pažitkou.