

Bosáky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Syrové brambory 4 ks
- Vejce 1 ks
- Hrubá mouka 200 g
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Necháme v misce chvíli stát a slijeme přebytečnou vodu (nesmíme vylít škrob). Brambory (měla jsem cca 500 g) osolíme, přidáme vejce a mouku. Množství mouky dáme , aby bylo těsto husté asi jako na noky. Lžící nabíráme těsto a zakulatíme vlhkýma rukama do koulí menších než tenisáky. Můžeme udělat jeden zkušební knedlík, jestli se nerozvaří. Pokud se zkušební vzorek bude rozvářet, přidáme malé množství mouky. Vaříme podle velikosti 10 - 13 minut v osolené vodě. Po vyndání propícháme vidličkou. Podáváme k pečeným nebo uzeným masům se zelím.