

Krkonošská míchanice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- zelí kysané 200 g
- bůček libový na pečení 1 kg
- vejce 1 ks
- mouka hrubá 1 hrnek
- brambory 6 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Bůček opláchneme, osolíme a opeříme a dáme péct. Když už je maso úplně měkké, rozmačkáme je na malé kousky.

Mezitím si oloupeme brambory. Nastrouháme je najemno, přidáme sůl, vejce, mouku a vypracujeme těsto.

Přes síto děláme knedlíčky a vaříme je ve vroucí vodě. Když knedlíčky vyplavou, ihned je scedíme a vsypeme k výpečkům. Nakonec přidáme scezené zelí.

Dochutíme solí a pepřem. Vše důkladně promícháme.