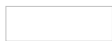


Bosáky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1650 kalorií , **0 g** cukrů , **8 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/bosaky>

Příprava

Syrové brambory nastrouháme a vymačkáme z nich přebytečnou vodu. Přidáme sůl, vejce a hrubou mouku. Těsto dobře promícháme. Lžící vhazujeme do vroucí vody menší knedlíčky, které vaříme asi 8 minut. Během varu nadzvedáváme knedlíky ode dna hrnce. Mezitím rozežřejeme sádlo a osmažíme na něm drobně nakrájenou cibuli. Knedlíky vyjmeme z vařící vody, přelijeme sádlem s cibulí a podáváme jako přílohu k pečenému vepřovému masu s dušeným kysaným zelím.

Ingredience

- 700 g brambor
- 1 vejce
- 100 g hrubé mouky
- 100 ml olivového oleje
- 1 cibule
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Příloha