

Bramborový knedlík s uzeným masem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 80 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Brambory uvaříme ve slupce doměkka. Poté je vychladlé oloupeme. Brambory nastrouháme, přidáme mouku, vejce a sůl. Z těsta vykrájíme kolečka, na která položíme porci pokrájeného na kousky uzeného masa a vytvarujeme kouli. Poté je vložíme do vroucí osolené vody a vaříme cca 12 minut.

Ingredience

- **Brambory** - 600 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Uzená kýta** - 200 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 150 g
- **Vejce** - 50 g

