

Bramborové knedlíky s vejci a slaninou

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Směs na bramborové těsto smícháme s vodou, vytvoříme knedlíky a uvaříme dle návodu. Na pánvi s rozehrátým olejem osmažíme na kostičky pokrájenou slaninu, přidáme na kostičky nakrájené knedlíky a také orestujeme. Nakonec přidáme na plátky nakrájený česnek, sůl, pepř a nakonec vše zalijeme rozšlehanými vejci. Mícháme, dokud nejsou vejce hotová.

Ingredience

- Česnek - 5 g
- Jedlá sůl vakuová 1 kg - 1 g
- Směs na bramborové těsto 400 g - 400 g
- Pitná voda nesycená - 400 g
- Váhalova slanina 1,5 kg - 120 g
- Pepř černý mletý 20 g - 1 g
- Olej slunečnicový - 60 g
- Vejce - 300 g

