

Napsal uživatel Zuzka  
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:25

---

### Suroviny

1 a ¼ kg brambor  
150 g hrubé mouky  
2 vejce  
2 krajíce bílého chleba  
2 lžíce másla  
2 lžíce Solamylu  
sůl

### Postup

Brambory omyjeme a vaříme v osolené vodě 20 minut. Pak je slijeme, necháme odpářit, oloupeme a ještě teplé prolisujeme. Osolíme, smícháme s moukou a vejci. Krajíce chleba zbavíme kůrek, nakrájíme na kostičky a na másle dozlatova osmažíme. Přendáme na papírový ubrousek. Po odsání přebytečného tuku smícháme kostičky chleba s bramborovým těstem a vytvarujeme kulaté knedlíky. Vodu přivedeme k v aru, vmícháme do ní Solamyl rozmíchaný ve studené vodě a přidáme knedlíky. Vaříme je asi 20 minut.