

Napsal uživatel Janina  
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:25

---

### Suroviny

900 g brambor  
180 g slaniny  
300 g housek  
60 g másla  
3 žloutky  
120 g hrubé mouky

### Postup

Slaninu nakrájíme na kostičky a dáme vysmažit s houskou také nakrájenou na kostičky. Necháme vychladnout. Brambory oloupeme, uvaříme, slijeme vodu a necháme vychladnout. Do mísy dáme máslo po postupně do něj důkladně zatřeme žloutky. Přidáme brambory, mouku, sůl, housku a vypracujeme těsto. Z něj děláme knedlíky, které zavařujeme do vařící slané vody. Vaříme podle velikosti 5-8 minut.

Podáváme se zelím nebo salátem.