



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - SzeF Kuchni (970)

### **Knedle czeskie**

Podawać jako dodatek do bigosu, kapusty zasmażanej, mięs duszonych.

#### **Składniki:**

- czerstwa bułka, 12 dag
- boczek wędzony, 15 dag
- mleko, 1 szkl.
- mąka , 37 dag
- drożdże, 2 dag
- jajka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta

#### **Sposób przygotowania:**

Czerstwą bułkę pokrajać w kostkę o boku 1 cm. Boczek pokrajać, stopić nie rumieniąc, dodać bułkę, wysuszyć grzanki. Z pozostałych składników przygotować ciasto, odstawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto połączyć z grzankami, wyrobić, pozostawić w ciepłym miejscu do ponownego wyrośnięcia. Na koniec formować zwilżonymi rękami knedle. Gotować pod przykryciem we wrzącej, osolonej wodzie ok. 15 min.

