



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Knedle z sosem z bryndzy

Przepyszne oryginalne danie.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- szczypiorek, 1 szt.
- kwaśna śmietana, 30 dag
- bryndza , 15 dag
- boczek wędzony, 10 dag
- mąka krupczatka , 20 dag
- ziemniak, 30 dag
- jajka, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Ugotować ziemniaki i zatrzeć na tarce, następnie dodać jajko, mąkę i sól - zagnieść ciasto. Uformować wałeczek, spłaszczyć go i nożem odkrawać kluski. Wrzucić do gotującej się, osolonej wody i gotować aż do wypłynięcia. Odsączyć na sitku. Boczek lub szynkę pokroić w kostkę i usmażyć na skwarki. Rozgnieść bryndzę ze śmietaną (dodać tyle aby powstał gęsty sos). Knedle polać sosem posypać skwarkami i posiekanym szczypiorkiem.

