



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Knedle czeskie ze słoniną

Proponuje posypać tartym serem

Składniki:

- czerstwa bułka, 75 g
- mleko, 125 ml
- słonina, 40 g
- mąka , 45 g
- jajka, 0.5 szt.
- ser żółty, 12 g
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Słoninę pokroić w drobną kostkę, stopić tak, aby skwarki nie były twarde. Bułkę pokroić w kostkę. 2/3 ilości bułki wymieszać z połową stopionej słoniny (bez skwarek), usmażyć grzanki na złoty kolor. Mleko roztrzepać z jajem, włożyć ostudzone grzanki, dodać pozostałą ilość bułki. Gdy bułka napęcznieje (po 1—2 godz.), posolić, wsypać mąkę (ilość mąki zależy od wilgotności bułki) i dokładnie wymieszać. Zagotować wodę, f osolić. Z masy formować, ręką maczaną w mące, gałki wielkości małych jabłek. Pierwszą gałkę wrzucić do gotującej się wody dla sprawdzenia czy ciasto nie jest zbyt rzadkie. Dodatek mąki poprawi konsystencję ciasta. Knedle gotować pod przykryciem na wolnym ogniu ok. 30 min. Wyjmować łyżką cedzakową, dokładnie osaczając, polać resztą słoniny ze skwarkami i posypać startym serem.

