



BASK Bramborové knedlíky



Praktická směs pro rychlou přípravu oblíbených bramborových knedlíků od Vitany, které poslouží jako příloha k tradičním jídlům české kuchyně, jako jsou třeba výpečky se zelím. Do směsi stačí jen přidat vodu, přípravu tak zvládne opravdu každý.

Složení suché směsi: pšeničná mouka, sušené brambory 20 % (brambory 99 %, emulgátor E 471, antioxidanty (E 304i, E 330), konzervant oxid siřičitý, barvivo kurkumin), pšeničná krupice, škrob, jedlá sůl, kypřicí látky (E450, E500), barvivo kurkumin.

1. Obsah sáčku (400 g) smícháme s 0,4 litru studené vody, těsto dobře propracujeme a necháme 5 minut odpočinout.
2. Z těsta vytvoříme 4 knedlíky ve tvaru válečků o délce 12 cm.
3. Knedlíky vložíme do vroucí vody a pozvolna vaříme 13 minut.