



Bramborové knedlíky



Praktická směs pro rychlou přípravu oblíbených bramborových knedlíků, 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 bramborové vločky 23 % (sušené brambory, emulgátor E 471, antioxidant E 304, konzervant oxid siřičitý, stabilizátor E450, barvivo kurkumin), jedlá sůl, barvivo kurkumin.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku (440 g) smícháme se 450 ml studené vody. Do těsta také můžeme přidat jedno čerstvé vejce.

Dobře promícháme a vypracujeme těsto, které necháme 3 minuty odpočinout.

2. Z těsta vytvoříme 4 knedlíky ve tvaru válečků o délce 15 cm.

3. Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme 15 minut.

Dobrou chuť!