

Zemiakové knedle s vajcami a slaninou

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmes na zemiakové cesto zmiešame s vodou, vytvoríme knedle a uvaríme podľa návodu. Na panvici s rozohriatym olejom osmažíme na kocky pokrájanú slaninu, pridáme na kocky nakrájané knedle a tiež orestujeme. Nakoniec pridáme na plátky nakrájaný cesnak, soľ, čierne korenie a nakoniec všetko zalejeme rozšľahanými vajcami. Miešame, kým nie sú vajcia hotové.

Ingrediencie

- **Zmes na Zemiakové cesto 400 g** - 400 g
- **Váhalova slanina** - 120 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 400 g
- **Olej slnečnicový** - 60 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

