

č. 7

Bramborové knedlíky plněné uzeným masem s restovanou cibulkou, kysané zelí

Norma č. 606 /1 porce/

Ingredience:

brambory	350 g
sůl	
hrubá mouka	49 g
krupice	28 g
vejce	9 g /2 vejce/
sádlo	3 g
cibule sušená	18 g
uzená vepř. plec	50 g
sádlo	12 g

Postup přípravy:

Brambory uvařené den předem nastroháme, přidáme hrubou mouku a dětskou krupici, vejce, trochu sádla a sůl. Vypracujeme těsto. Z těsta tvoříme knedlíky, které naplníme uzeným masem a vaříme ve slané vodě. Knedlíky omastíme sušenou restovanou cibulkou. Jako příloha zelí.

Zelí kysané

Norma č. 739 /1 porce/

Ingredience:

zelí kysané	85 g
cibule	4 g
sádlo	5 g
sůl	
kmín	
hladká mouka	1 g
cukr	5 g

