



Smažený bramborový knedlík na vejcích

Rychlá sytá snídaně nebo večeře z bramborových knedlíků restovaných na másle a zalitých rozšlehanými vejci. Jednoduché a hutné jídlo za pár minut.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Snídaně #Rychlé #Sytá

⌚ Příprava 5 min · Vaření 10 min Střední 👤 2 porce 🔥 480 kcal/porce

Na porci: 0 18 g bílkovin ₴ 45 g sacharidů 0 24 g tuků

Suroviny

	Bramborový knedlík · 500g Potřeba: 500 g	32,90 Kč ↓ Nejnižší cena
	Čerstvá vejce z podestýlky Karlova koruna · 10ks Potřeba: 4 ks	29,90 Kč ↓ Nejnižší cena
	Trvanlivé mléko Boni plnotučné · 1l Potřeba: 2 lžíce	12,90 Kč ↓ Nejnižší cena

Co ještě přidat

	Máslo 250g · 250g Potřeba: 2 lžíce	46,90 Kč
	Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1 kg · 1 kg Potřeba: podle chuti	29,90 Kč
	Avokádo Pepř černý mletý 40g · 40g Potřeba: podle chuti	43,90 Kč



Postup

- 1** Bramborový knedlík nakrájejte na kostičky.
- 2** Na pánvi rozežhřejte olej nebo máslo a knedlíky opečte do zlatova.
- 3** Vejce rozšlehejte s troškou mléka, solí a pepřem.
- 4** Zalijte vejcem opečené knedlíky a za stálého míchání smažte, dokud vejce neztuhnou.
- 5** Podávejte hned, dokud je jídlo teplé.

Tip: Přidejte trochu opečené slaniny nebo pažitky pro lepší chuť.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.

