

Bosáky

Příprava:

Asi 5 velkých brambor oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle. K nim přidáme 5 rohlíků nakrájených na kostičky, 1 celé vejce a 5 lžic polohrubé mouky. Osolíme, vypracujeme těsto a necháme je asi půl hodiny odpočinout. Poté vytvoříme z těsta koule velikosti tenisového míčku, které házíme do vroucí osolené vody. Vaří se asi 10 - 12 minut. Horké knedlíky na talíři rozkrojíme a polijeme rozškvařenou slaninou, uzeným masem nebo osmaženou cibulkou a nebo obojím do hromady, což je úplně nejlepší. Nejen pro zdraví, ale i pro skvělou kombinaci chutí servírujeme se salátem z kysaného zelí.