

Chlupaté knedlíky

Cuisine: **Czech**

Food category: **Side dishes**

Author: **Vlastimil Jaša**

Company: **Retigo**



Program steps

1 Steaming Termination by time 00:30 hh:mm 99 °C + 50 %

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Brambory vařené	1300	kg
Vejce	0.04	kg
Sůl	0.03	kg
Mouka Hrubá	0.45	kg
Sádlo	0.05	kg

Directions

Brambory vařené ve slupce oloupeme ,opláchneme a nastruháme na jemno.

Do nastrouhaných brambor zamícháme vejce,sůl a prosátou mouku.

Z těsta tvarujeme polévou lžící noky které pokládáme na tukem vymazanou děrovanou GN 40mm vysokou a vaříme na program výše uvedený.

Po uvaření promaže sádlem.

Recommended accessories



GN container Stainless steel perforated