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 %

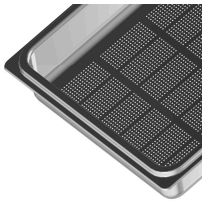
Ingredients - number of portions - 10

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