



Tsjechische Republiek

Plněné bramborové knedlíky uzeným masem

Met gerookt vlees gevulde knoedels

500 gr. aardappelen
200 gr. bloem
1 ei
gerookt spek, fijngehakt
nog eens 50 gr. gerookt spek, in dobbelsteentjes
1 ui
olie of reuzel

Kook de aardappelen gaar in de schil. Pel ze en rasp ze. Meng ze met het ei, het zout en de bloem en kneed er een deeg van.

Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 5 mm. en snij het in vierkantjes. Leg op ieder vierkantje wat fijngehakt spek en rol er ballen van. Laat ze in kokend gezouten water glijden. Als ze boven komen drijven zijn ze gaar.

Verhit olie of reuzel in de koekenpan. Fruit er de gesnipperde ui in en het in dobbelsteentjes gesneden spek. Roer de aanbaksels van de bodem los met een beetje water. Giet deze uien-spek-jus over de knedlíky en zet ze op tafel met zuurkool.