

# Bramborové knedlíky ve vajíčku s Blaťáckým zlatem

🕒 15 minut

náročnost ●●○○

Knedlíky s vajíčkem jedl alespoň jednou snad každý. Vylepšete je sýrem Blaťácké zlato, chuťové buňky vám poděkují.



## Ingredience

- 120 g Blaťácké zlato
- 250 g bramborových knedlíků
- 1 lžice Jihočeského másla
- 4 vejce
- 1 lžice oleje
- sušená rajčata
- 4 lžice Jihočeského mléka
- sůl
- pepř

## Návod na přípravu:

Knedlíky a sušená rajčata nakrájíme na kostičky. V pánvi rozehtejeme Jihočeské máslo a knedlíky opečeme dozlatova. Poté přidáme sušená rajčata. Vejce, Jihočeské mléko a Jihočeskou smetanu smícháme dohromady. Lehce osolíme, opeříme a vlijeme do pánve. Důkladně promícháme a opékáme 5-10 minut. Poté podáváme s nastrohaným sýrem Blaťácké zlato. Dobrou chuť! :)