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 lžíce Jihočeského másla
- 4 vejce
- 1 lžíce oleje
- sušená rajčata
- 4 lžíce Jihočeského mléka
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

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