
Knedle nadziewane grzybami

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1340 razy.

50 dag grzybów świeżych,
cebula,
3 łyżki tłuszczu,
3 bułki (czerstwe),
sól,
pieprz,
1,20 kg ziemniaków,
35 dag mąki,
3 jaja,
10 dag słoniny do kraszenia

Grzyby oczyścić , opłukać , poszatkować i udusić z cebulą na tłuszczu. Dodać pokrojone w kotkę czerstwe bułki (które wchłoną sos) i dokładnie wymieszać . Masę posiekać i doprawić , wbić jajo. Przygotować ciasto z ugotowanych i przetartych ziemniaków, mąki i jaj; podzielić na kawałki i nadziewać farszem grzybowym. Knedle ugotować w słonej wodzie i polać słoniną przesmażaną z cebulą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD