
Knedle zbójnickie

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1204 razy.

1,50 kg ziemniaków
35 dag kaszy manny
2 łyżki masła
1,5 łyżki soli
10 dag słoniny
cebula
pieprz
2 jaja
majeranek lub nać pietruszki

Ziemniaki obrać , opłukać i kilka ugotować , a następnie przetrzeć przez sito. Pozostałe surowe utrzeć na tarce, odlać trochę soku, dodać ugotowane ziemniaki, stopione masło, jaja, kaszę manną i pieprz. Z masy formować okrągłe kulki i gotować w osolonej wodzie. Polać słoniną przesmażoną z cebulą lub obsmażyć na tłuszczu. Podawać z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD