
Knedle ruskie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1314 razy.

1,25 kg ziemniaków
duża cebula
40 dag twarogu
3 jaja
30 dag kaszy manny
5 łyżek mąki ziemniaczanej
10 dag tłuszczu (słonina)
sól
4 łyżki tartej bułki
pieprz majeranek

Ziemniaki ugotować i zemieć w maszynce, dodać przesmażaną cebulę, trochę majeranku, rozarty twaróg, jaja, mąkę, kaszę manną i pieprz. Ciasto dokładnie wyrobić, formować kule i gotować w słonej wodzie. Po wyjęciu z wody posypać tartą bułką i obsmażyć na tłuszczu. Można podawać z surówkami lub gotowaną kapustą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD