
Knedle ukraińskie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1277 razy.

20 dag mąki pszennej
3 dag drożdży
20 dag mąki gryczanej
3 jaja
1,5 szklanki mleka
20 dag czerstwej bułki
2 dag suszonych grzybów
mała cebula
10 dag słoniny
pieprz
sól

Przygotować ciasto drożdżowe z mąki pszennej, gryczanej, jaj i mleka. Gdy wyrośnie - dodać pokrajane, przesmażone grzanki z czerstwej bułki, posiekane, ugotowane uprzednio suszone grzyby, drobno posiekaną cebulę i przyprawy. Jeżeli ciasta będzie za gęste, można dodać wywar z grzybów. Postawić ponownie do wyrośnięcia, a następnie formować kule i gotować je w osolonej wadzie. Podawać polane słoniną, z kwaszoną gotowaną kapustą lub surówkami. Zamiast mąki gryczanej można użyć pszennej, lecz wtedy knedle będą mniej smaczne.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD