

---

# Knedle ukraińskie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1220 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