Knedle wrocławskie

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1158 razy.

1 kg ziemniaków
35 dag twarogu
35 dag mąki
2 jaja
2 łyżki masła
2 łyżki smalcu
2 łyżki cukru
50 dag śliwek węgierek
sól
3 łyżki tartej bułki
łyżka mąki ziemniaczanej

Ziemniaki ugotować , ostudzić i zemleć w maszynce razem z twarogiem, dodać masło. Zagnieść ciasto z dodatkiem mąki i jaj, pociąć na kawałki i nadziewać wydrylowanymi śliwkami. Knedle ugotować w osolonej wodzie, posypać tartą bułką i obsmażyć na patelni na tłuszczu. Podawać na gorąco z cukrem.

Nades□a□□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD