

---

# Knedle ziemniaczane piwne

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1181 razy.

1,25 kg ziemniaków,  
20 dag czerstwej bułki,  
6 dag słoniny wędzonej lub boczku,  
1/3 szklanki piwa jasnego,  
20 dag mąki pszennej,  
3 łyżki mąki ziemniaczanej,  
3 jaja,  
3 łyżki tłuszczu,  
nać pietruszki,  
sól,  
pieprz

Ziemniaki ugotować , ostudzić i zemleć w maszynce. Bułkę pokrajać w drobną kostkę i podsmażyć na stopionej słoninie lub boczku; zmieszać z ziemniakami, dodać mąkę i posiekaną nać pietruszki. Formować małe kulki i wrzucać je do osolonej wody. Po ugotowaniu obsmażyć na tłuszczu. Podawać z surówkami albo z sosem pomidorowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD