
Knedle ziemniaczane piwne

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1207 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