
Knedle ziemniaczane nadziewane cebulą

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1191 razy.

Nadzienie:

6 dag tłuszczu

6 dag cebuli

6 dag bułki tartej

sól

pieprz

białko

Ciasto:

50 dag ugotowanych ziemniaków mączystych

20 dag mąki

1 jajo

sól

4 dag masła lub słoniny

Sporządzić nadzienie: cebulę udusić z tłuszczem, dosypać bułkę tartą, lekko zrumienić, dodać sól, pieprz i biało, wymieszać. Sporządzić ciasto, ukształtować, z niego wałek, pokrajać na równe kawałki. Z kawałków ciasta ukształtować w ręku placuszki, nałożyć nadzienie, zlepić w ręku, nadać knedlom kształt kulisty, ugotować, polać słoniną. Wydać zaraz po ugotowaniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD