
Knedle ziemniaczane nadziewane mięsem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1205 razy.

Nadzienie:

30 dag mięsa gotowanego (odrzynków od kości itp.)

4 dag bułki pszennej

3 dag tłuszczu

3 dag cebuli

pieprz

sól

Ciasto:

50 dag ugotowanych ziemniaków mączystych

20 dag mąki pszennej

(1 jajo)

sól

4 dag słoniny do polania

Sporządzić nadzienie: bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć. Cebulę pokrajać, udusić z tłuszczem. Zmleć bułkę i ugotowane mięso, dodać cebulę, sól i pieprz do smaku. Zagotować wodę z solą. Sporządzić ciasto, nadziać, wyrobić i ugotować knedle, polać słoniną lub masłem. Wydać zaraz po ugotowaniu. Zamiast gotowanego mięsa można do nadzienia dodać zmieloną kiełbasę (zwyczajną).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD