
Knedle ziemniaczane nadziewane kapustą kiszoną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1163 razy.

Nadzienie:

25 dag kapusty kiszonej

2 dag tłuszczu

2 dag cebuli

pieprz

sól

Ciasto:

50 dag ugotowanych ziemniaków mączystych

20 dag mąki

(1 jajo)

sól

4 dag słoniny do okraszenia

Sporządzić nadzienie: kapustę kiszoną ugotować bez przykrycia w małej ilości wody, odcisnąć, posiekać drobno. Cebulę lekko przyrumienić z tłuszczem, wymieszać z kapustą, dodać sól i pieprz do smaku. Sporządzić ciasto, nadziać, wyrobić i ugotować knedle, polać słoniną, wydać zaraz po ugotowaniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD