
Knedle ziemniaczane

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1273 razy.

20 dag ziemniaków
10 dag kaszy manny
kilka kromek bułki paryskiej
2 szklanki mleka
łyżka masła lub margaryny
sól

Ziemniaki obrać , umyć , zetrzeć na tarce o drobnych otworach i odcisnąć z soku. W mleku ugotować kaszę manną i jeszcze gorącą wymieszać z tartymi ziemniakami. Kromki bułki pokrajać w drobną kostkę i obsmażyć w tłuszczu. Masę ziemniaczaną wyrobić , dodając trochę soli. Rękoma maczanymi w zimnej wodzie formować niewielkie placuszki, na każdym położyć po kilka kostek przyrumienionej bułki, zlepiać i formować knedle. Gotować w osolonej wodzie przez 15-20 min. Wyjmować cedzakiem i podawać jako dodatek do pieczonych mięs lub z sosami albo topioną słoniną jako samodzielne danie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD