
Knedle bułczane

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1213 razy.

40 dag kiełbasy (najlepsza twarda, obsuszona, lecz może być i inna)

8 małych bułeczek

łyżka mąki

2 łyżki kaszy manny

25 dag szpinaku lub selera

2 cebule

4 jajka

2 łyżki drobno posiekanej natki pietruszki

sól

pieprz

słonina do kraszenia

Bułeczki namoczyć w wodzie, odcisnąć i pognieść rękoma lub utrzeć łyżką. Kiełbasę pokrajać w drobną kostkę, dodać do masy bułczanej, wbić jajka, wsypać mąkę i kaszę, drobno posiekany szpinak lub utarty na tarce seler, pokrajane w kostkę cebule i natkę pietruszki. Wszystkie składniki wymieszać i wyrobić ciasto. Uformować knedle wielkości jajka i ugotować w osolonej wodzie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD