Knedle bułczane

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1257 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.

Nades□a□□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD