
Knedle z serem

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1121 razy.

Kuchnia węgierska

500 g białego sera

130 g tartej bułki

3 bułki

sól

3 jaja

3 filiżanki kwaśnej śmietany

100 g mąki

cukier puder

130 g masła

Do przetartego przez sito białego sera dodać filiżankę kwaśnej śmietany, 3 żółtka i 30 g stopionego masła, posolić i wszystko razem dokładnie wyrobić. Bułki obrać ze skórki, pokroić w drobną kostkę. Kostki bułki wymieszać razem z mąką, pianą ubitą z białek i masą serową. Odstawić na ok. 10 min, potem formować małe knedle i gotować je w osolonej wodzie. Odsączyć. Przed podaniem polać tartą bułką zrumienioną na reszcie masła, polać kwaśną śmietaną i posypać cukrem pudrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD