Knedliczki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 15224 razy.

Przepis na houskowe knedliki wedlug: Robert Maklowicz, CK kuchnia, Proszynski i Ska Warszawa, 1994

40 deko maki

2 czerstwe buleczki

2,5 deko masla

jajko

szklanka wody sodowej

szczypta proszku do pieczenia

sol

Buleczki ocieramy ze skorki, kroimy w drobniutka kostke i podsmazamy na masle. Przesiana make mieszamy z woda sodowa, roztrzepanym jajkiem, proszkiem do pieczenia i sola. Mieszamy az zacznie odchodzic od lyzki, w razie potrzeby dodajemy maki. Dodajemy bulke i mieszamy. Ciasto oproszamy maka nakrywamy sciereczka i zostawiamy na 30 min. Nastepnie na stolnicy posypanej maka formujemy knedlik w ksztalcie walka i wkladamy go do mozliwie duzego garnka z wrzaca woda. Gotujemy okolo pol godziny, po kwadransie przewracajac lyzka na druga strone. Ugotowany knedlik kroimy na plastry. Woda sodowa ma pomoc spulchnic sie ciastu. Ale pani Janus zaleca dac zamiast poszku do pieczenia odrobine drozdzy rozpuszczonych w mleku i mleko zamiast wody, w miejsce jajka samo zoltko i trzy buleczki, a nie dwie. Podobnie p. Waszczukowa. Zaraz po wyjściu z wody dobrze jest knedliki nakluc widelcem, aby uleciala para. Jezeli opuscimy bulke dostaniemy knedliki obycejne czyli zwykle.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)

Rewelacyjny przepis,wyprobowalam wersje z mlekiem,odrobinka drozdzy i odrobina proszku do pieczenienia.wyszly super nie mialam pojecia ze knedliczki sa tak latwe w przygotowaniu.Szczerze polecam.Pozdrawiam
Nadesłał(a):AnnaMaria <annamaria1976@mail.ru> 2008-10-31 11:10:28

Kochani, naprawdę super przepis! Robię je dzisiaj drugi raz, bo okazały się hitem w moim domu:) Pozdrawiam
Nadesłał(a):Ania 2010-02-08 14:02:03

Jadłem kiedyś w Pradze knedliczki okraszone słoniną. Wziąłem na nie przepis, polecam z dodatkiem kufla dobrego piwa!
Nadesłał(a):przepis na <admin@przepisy.rzeszow.pl> 2010-06-03 08:06:18

suuuuper znajomii oszaleli nowy jork zdobyty :)
Nadesłał(a): 2010-10-23 03:10:28

nie jedzcie tego. błagam! Możecie się tym zatruć . Jest okropny!!!.
Nadesłał(a):ada <ada @ amorki.pl.> 2010-11-29 16:11:14