
Jarzynka z knedlami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1815 razy.

puszka fasolki konserwowej lub szklanka ugotowanej białej fasoli,

6 ziemniaków pokrajanych na 4 części,

6 przepołowionych cebul,

6 pokrajanych cebul-dymek,

6 pokrajanych marchewek,

2 sparzone obrane i pokrojone pomidory,

pokrojony kalafior,

kawałek posiekanego selera,

4 łyżki masła lub margaryny,

łyżka mąki,

2 szklanki wywaru z jarzyn lub wody z kostka rosołowa,

sól, pieprz,

posiekana zielenina

Knedle:

10 łyżek mąki,

2 łyżeczki proszku do pieczenia,

2 łyżki masła,

jajko,

sól,

5-6 łyżek mleka,

2 łyżeczki posiekanego koperku,

2 łyżeczki posiekanej zielonej pietruszki,

mały rondel z wrzącą wodą

Cebulę lekko podsmażyć na rozgrzanym maśle w dużym garnku Włożyć ziemniaki i seler, a na nie położyć cebulę-dymkę, pomidory, fasolkę i kalafior, wlać wywar lub wodę z rozpuszczoną kostką rosołową, lekko osolić, doprowadzić do zagotowania, dusić pod przykryciem przez 30-40 min, zestawić z ognia. Przesiać mąkę, proszek do pieczenia i sól, masło wetrzeć w mąkę palcami. Jaja roztrzepać z mlekiem, dodać koper i zielona pietruszkę, powoli wlewać do mąki, mieszając widelcem. Ciasto powinno mieć konsystencję wolną, powinno lepić się. W razie potrzeby dodać 1-2 łyżki wody. Jarzynki doprowadzić do wrzenia, ostrożnie mieszając wlać mąkę (1 łyżka) rozprowadzona małą ilością wody (2-3 łyżki), gotować minutę. Za każdym razem łyżkę stołową zanurzać w rondelku z wrzątkiem, następnie nabierać ciasto i przy pomocy drugiej łyżki kłaść knedle na gotujących się jarzynach. Gotować na małym ogniu, pod przykryciem przez 15 min. Podawać z ryżem na sypko.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>