
Klops z ciasta ziemniaczanego z kapustą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1820 razy.

1 kg ziemniaków,

25 dag mąki,

2 jajka,

sól

Nadzienie :

50 dag kapusty kwaszonej,

3 łyżki tłuszczu,

cebula,

pieprz,

jajko,

2 łyżki tartej bułki

Ugotowane ziemniaki zemleć w maszynie, wymieszać z jajkami, dodać mąkę i szybko wymieszać ciasto, rozciągnąć w kształcie prostokąta na stolnicy, posypać tartą bułką. Ułożyć wzdłuż wałek z nadzienia, zawinąć brzegi ciasta, zlepić. Przełożyć klops do blachy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą, posmarować tłuszczem po wierzchu i wstawić do upieczenia. Podawać gorący. Nadzienie przyrządzić z ugotowanej i posiekanej kapusty, wymieszanej z podsmażoną cebulą i surowym jajkiem. Kapustę trzeba przed wymieszeniem z innymi składnikami odparować lub lekko odcisnąć. Zamiast kapusty kwaszonej, nadzienie można przygotować z kapusty zwykłej.

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