
Knedle po litewsku 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2559 razy.

Ciasto:

1 kg ziemniaków,

15 dag mąki,

10 dag kaszy manny

jajko,

sól

Nadzienie:

40 dag kwaszonej kapusty,

4 dag suszonych grzybów,

8 dag cebuli,

2 dag tłuszczu,

sól, pieprz.

Kapustę odcisnąć , zalać wodą, ugotować . Grzyby umyć , namoczyć , ugotować i zemleć . Cebulę obrać , opłukać , pokroić w kostkę, usmażyć , połączyć z kapustą i grzybami, doprawić do smaku. Ziemniaki umyć , obrać , opłukać , zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować , odcedzić , odparować i wystudzić , zemleć , wymieszać z kaszą manna i pozostawić na 20 min. Następnie połączyć z mąką i jajami, doprawić . Zagnieść ciasto, podzielić na części, formować wałki o średnicy 1-5 cm, pokroić na kawałki, spłaszczyć , nałożyć nadzienie, uformować kule. Gotować we wrzącej wodzie. Ugotowane wyjąć , osączyć .

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