
Knedle po litewsku 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2180 razy.

Ciasto:

1 kg ziemniaków,

15 dag bułki czerstwej,

20 dag mąki,

2 jaja,

zielenina,

sól

Nadzienie:

10 dag kaszy gryczanej,

4 dag suszonych grzybów,

8 dag cebuli,

tłuszcz do cebuli,

sól,

skwarki

Kaszę przebrać , opłukać , zalać wrzącą wodą (200 ml), zagotować mieszając. Naczynie z kaszą wstawić do większego naczynia z gorącą wodą, przykryć i ugotować . Grzyby umyć , namoczyć , ugotować , wyjąć , zemleć . Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , usmażyć , wymieszać z kaszą i grzybami, doprawić . Ziemniaki umyć , obrać , opłukać , zalać wrzącą wodą do 3/4 wysokości, ugotować , odcedzić , odparować , zemleć , wymieszać z bułką pokrojoną w kostkę, jajami mąką i posiekaną zieleniną, 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 , polać skwarkami.

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