
Knedle z bułką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2228 razy.

25 dag mąki,

2 bułki,

250 ml mleka,

5 dag rodzyneków,

2 jaja,

3 dag drożdży,

4 dag masła do polania,

2 dag bułki tartej,

sól,

paczka cukru waniliowego

Bułkę pokroić drobno w kostkę, wysuszyć w piekarniku. Mleko roztrzepać trzepaczką razem z jajami, wymieszać z przesianą mąką, rozartymi z cukrem drożdżami, pozostawić do wyrośnięcia. Następnie połączyć z opłukanymi rodzynekami, grzankami, posolić, formować okrągłe kule na stolnicy posypanej mąką. Gotować we wrzącej osolonej wodzie. Po ugotowaniu wyjąć, osączyć. Podawać polane roztopionym masłem wymieszanym ze zrumienioną bułką tartą, posypać cukrem waniliowym.

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