
Knedle z cebulą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2341 razy.

Ciasto:

1 kg ziemniaków,

30 dag mąki,

jajko,

sól

Nadzienie:

10 dag cebuli,

3 dag tłuszczu,

8 dag żółtego sera,

żółtko,

sól, pieprz,

10 dag słoniny na skwarki

Cebulę obrać , opłukać , pokroić w drobną kostkę, usmażyć wystudzić , wymieszać ze startym serem i żółtkiem, doprawić do smaku. Ziemniaki umyć obrać , opłukać , zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować , odcedzić , odparować , wystudzić i zemleć . połączyć z przesianą mąką i jajkiem, posolić , 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>