
Knedle z mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3205 razy.

Ciasto:

1 kg ziemniaków,

30 dag mąki,

jajo,

sól

Nadzienie:

40 dag wołowiny bez kości,

20 dag włośczonej

10 dag cebuli,

2 dag tłuszczu,

jajo,

sól,

pieprz,

4 dag masła lub margaryny,

2 dag tartej bułki

Mięso umyć , zalać wrzącą wodą, ugotować . Pod koniec gotowania włożyć oczyszczoną i opłukane warzywa. Cebulę obrać , opłukać , drobno pokroić , usmażyć , wymieszać ze zmielonym mięsem, 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 szybko ciasto, podzielić na części, formować wałki o średnicy 1-5 cm, pokroić na kawałki, spłaszczyć , nałożyć nadzienie, uformować kule. Gotować we wrzącej, osolonej wodzie. Ugotowane wyjąć , osączyć , polać zrumienioną bułką tartą wymieszaną z roztopionym masłem.

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