
Knedle z tartej bułki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2193 razy.

30 dag tartej bułki,

2 szklanki mleka,

4 dag masła lub margaryny,

4 jajka,

sól,

3/4 szklanki mąki,

6 dag wędzonego boczku lub słoniny,

zielenina

Tartą bułkę lekko zrumienić , wsypać do miseczki, zalać mlekiem. Do napęczniałej bułki dodać żółtka, stopione masło, wymieszać , dodając jednocześnie łyżkę zieleniny. Ubić sztywną pianę z białek, połączyć z ciastem i przesypując mąką ostrożnie wymieszać . Rękami zwilżonymi w wodzie formować kule wielkości małego jajka, kłaść do wrzącej wody, gotować około 8 min.

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