
Knedle ziemniaczane z kapustą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2487 razy.

15 dag mąki,

40 dag ugotowanych ziemniaków,

1 jajko,

50 dag kapusty,

4 dag masła,

2 dag grzybów suszonych,

15 dag cebuli,

4 dag tłuszczu,

sól, pieprz

Ugotowane, ostudzone ziemniaki zemleć , dodać mąkę, jajko wyrobić ciasto. Grzyby ugotować w niewielkiej ilości wody odcedzić i posiekać . Kapustę drobno posiekać i dusić w niewielkiej ilości wody aż do momentu jej odparowania. Do kapusty dodać pokrojone grzyby, przysmażoną na tłuszczu cebulę, sól, pieprz, wymieszać . Ciasto rozwałkować , wykrawać krążki, nakładać farsz, zlepić , formując kule. Gotować we wrzącej, osolonej wodzie. Podawać polaną masłem.

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