
Knedle ziemniaczane z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3129 razy.

15 dag mąki,

40 dag ziemniaków obranych i ugotowanych,

1 jajko,

80 dag sera twarogowego,

15 dag cebuli,

bułka tarta,

4 dag masła,

sól, pieprz

Ugotowane ziemniaki zemieć w maszynce, dodać mąkę, jajko i wyrobić ciasto. Ser przetrzeć przez sito lub zemieć w maszynce. Dodać do sera przesmażoną cebulę, sól, pieprz, masę wymieszać. Ciasto rozwałkować, wykrawać krążki, nakładać farsz i zlepić formując kule. Knedle wrzucać do wrzącej wody i gotować 10 min.

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