
Knedle ziolowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2347 razy.

Porcja: 8 sztuk. Czas przygotow. 40 min.

500 g ziemniakow (ugotowane poprzedniego dnia w lupinach),

50 g maki ziemniaczanej,

2 zoltka,

ziola (2 liscie szalwi, 2 galazki majeranku, 1/2 galazki tymianku, 1/4 peczka pietruszki),

sol, pieprz, galka muszkatołowa.

1. Obrane ziemniaki utrzec na grubej tarce.

2. Posiekane ziola, make ziemniaczana i zoltka wymieszac z ziemniakami, zagniesc ciasto. Dobrawic sola, pieprzem i galka muszkatołowa. Przykryc, zostawic na 20 min.

3. Na posypanej maka ziemniaczana stolnicy uformowac suchymi, umaczonymi dlonmi

8 okraglych klusek.

4. Gotowac w wodzie przygotowanej tak, jak w przepisie na "kluski frankonskie"

(przepis w tym rozdziale), pod przykryciem przez 20 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 60.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)