
Kneidlech (knedle)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2545 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

3 mace,

szklanka maczki z macy,

1 cebula,

1 jajo,

2 łyżki tłuszczu kurzego lub oleju,

sol, pieprz, imbir.

1. Rozmiekczyć mace w zimnej wodzie, odsaczyć, włożyć do miski, ubić widelcem.
2. Posiekana cebula zarumienić na złoty kolor i wraz z tłuszczem dodać do macy.
3. Dodać sol, pieprz, imbir, wlać roztrzepane jajko. Ugnieść dosypując mace aż do powstania sztywnej, elastycznej masy.
4. Formować kulki wielkości orzecha włoskiego i obtaczać je maki.
5. Klasc knedle na gotujący się bulion lub osolona woda. Gotować 30 min na małym ogniu. Wyjmować łyżką cedzakową.
6. Podawać w zupie lub do dan mięsnych.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 20.

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