
Czeskie knedle

Dodano: 2005-01-31 22:57:13

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 9367 razy.

(4-5 porcji)

40 dag maki

2 czerstwe bulki

2,5 dag masła

1 jajko lub 2 żółtka

1 szklanka przegotowanego zimnego mleka lub 1 szklanka wody sosowej

3 g proszku do pieczenia

3 dag tartej bulki

6 dag tłuszczu

sol

Bulki otrzyj ze skorki, pokroj w kostkę i zrumien na masle. Przesiana make wsyp do miski, dodaj mleko lub wodę sodową, rozmieszane jajko lub żółtka, proszek do pieczenia i sol. Mieszaj drewnianą łyżką tak długo, aż powstanie gładkie ciasto odchodzące od łyżki. Do wyrobionego ciasta wsyp zrumienioną bułkę, oprószyć ciacho makią i odstaw na 30 minut (przykryj przedtem jakąś ściereczką). Stołnicę wysyp makią i uformuj na niej z ciasta gruby walek, włóż go do odpowiednio dużego garnka z wrzącą lekko osoloną wodą i gotuj na małym ogniu przez 30 minut. Po 15 minutach gotowania odwróć knedle drewnianą łyżką. Po wyjęciu z wody pokroj w plastry i polej tłuszczem ze zrumienioną tartą bułką.

Nadesłał: "tea" <b_moryl@dv.com.pl>

ZROBILAM PYSZNE. DZIĘKI ZA PRZEPIS POZDROWIENIA Z LONDYNU.

Nadesłał(a):BONIA35 2008-01-10 21:01:01