

Knedle ziemniaczane z farszem mięsnym.



Autor: **balbinka568**
Przepisów: 177 Ocena: 2491

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- **CIASTO:**
- -Ziemniaki ugotowane i przeciśnięte przez praskę - 1 kg
- -Mąka - 1,5 szklanki
- -Jaja - 2 szt
- -Sól - szczypta
- .
- **FARSZ:**
- -Mięso gotowane mielone - 1-2 szklanki
- -Cebula - 1 szt
- -Masło lub margaryna - 1 łyżka
- -Bułka czerstwa - 1 szt mała
- -Śmietana - 1 łyżka
- -Jaja - 1 szt
- -Sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki wyrobić z mąką, solą i jajami na ciasto,
- 2 Przygotować farsz: bułkę namoczyć, cebulę drobno posiekać i podsmażyć na maśle (margarynie).
Mięso zemleć z odciśniętą bułką i cebulą.
Dodać śmietanę, jajo, sól i pieprz.
Dokładnie wymieszać.
- 3 Z ciasta formować grube placuszki wielkości - połowy dłoni.
Na środek kłaść po łyżeczce farszu i zlepić brzegi nadając knedlom formę kulki.
- 4 Knedle gotować w osolonej wodzie przez około 5 minut, uważając aby wrzenie nie było zbyt gwałtowne.
SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: