

Knedle

Przepis dodany przez użytkownika trini6



knedle

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 70 dag
- bułka - 2 szt.
- cebula - 2 szt.
- wędzony boczek - 15 dag
- jajko -
- mąka - 4 łyżka(i)
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Obrane ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, ugnieść

2.



Boczek pokroić w kosteczkę, podsmażyć na patelni, część zostawić do okraszenia.

3.



Cebulę posiekać, zeszklić na tłuszczu

4.

Jedną bułkę namoczyć, odcisnąć, drugą pokroić w kosteczkę, obie dodać do ziemniaków. Wbić jajko, wsypać mąkę, włożyć boczek z cebulą, zagnieść ciasto, przyprawić

5.

Formować nieduże knedle, wkładać do osolonego wrzątku i gotować 4-5 min. Podawać z odłożonym boczkiem

