

Domowe knedle z mięsem



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

ziemniaki	500 g
mąka pszenna	150 g
mąka ziemniaczana	3 łyżki
jajka	1
sól i pieprz	

Farsz:

ugotowane mięso z kurczaka	100 g
ugotowane mięso wieprzowe	130 g
cebula	1
masło	1 łyżka
sól i pieprz	

Zasmażka:

kiełbasa	120 g
cebula	1
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Farsz
Ugotowane mięso, drobno pokroić, a cebulę obrać i drobno posiekać. Na maśle zeszklić cebulę, dodać pokrojone mięso, całość chwilę smażyć. Następnie doprawić do smaku solą i pieprzem.
- KROK 2 Ziemniaki obrać i ugotować w lekko osolonej wodzie. Następnie wystudzić i przepuścić przez praskę.
- KROK 3 Następnie dodać mąki, jajko, sól, pieprz i zagnieść ciasto na jednolite ciasto. Ciasto podzielić na około 15 kawałków. Z każdego kawałka uformować kulkę, spłaszczyć ją, nałożyć farsz, zlepować brzegi i uformować kulę. Gotowe knedle wrzucić na osolony wrzątek i gotować około 8-10 minut od momentu wypłynięcia na powierzchnię.
- KROK 4 Kiełbaskę i cebulę drobno pokroić, przesmażyć na oliwie. Ugotowane knedle podawać okraszone zasmażką.