

knedle z farszem mięsnym ani

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	85 dag
mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	½ szklanki
jajka	2 sztuki
sól	
Farsz:	
mięso mielone gotowane	1,5 szklanki
sól	
pieprz	
majonez	
białko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrać ziemniaki, ugotować, odcedzić. Ziemniaki przepuścić przez maszynkę na stolnicę posypaną mąką. Dodać resztę mąki, jajko mąkę ziemniaczaną i wyrobić ciasto. Z przygotowanego ciasta toczyć niezbyt cienkie wałki, kroić na kawałki, każdy rozplaszczyc na placuszek, w który zawijamy starannie przygotowany farsz. Knedle kłaść do wrzącej lekko posolonej wody. Gdy wypłyną gotować ok. 3 minuty.