

knedle ziemniaczane lekko czeskie



TERESA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
kasza manna	3/4-1 szkl
mąka	2-3 łyżki
jajko	1 szt
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę, mogą być z wczorajszego dnia, dodajemy kaszkę, mąkę i jajko, wyrabiamy na jednolitą masę
- KROK 2 formujemy 4 knedle
- KROK 3 wkładamy do gotującej, osolonej wody, gotujemy 10-15 min na wolnym ogniu, kilka razy je delikatnie obracając
- KROK 4 wyjmujemy je łyżką cedzakową, kroimy na plastry. Ja podałam je z sosem grzybowym i zasmażanymi burakami.