

Knedle ziemniaczane z mięsem



KATARZYNA152



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mąka ziemniaczana	20 dag
jajko	1 szt
sól	
cumin	1 szczypta
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ciasto:ziemniaki ugotowac,ostudzic i zmielic,dodac make ziemniaczana,jajko,sól,olej i zrobic ciasto
nadzienie:cebule pokroic i usmazyc na zloty kolor.mieso zmielic razem z usmazona cebula,dodac sól,pieprz,cumin i dobrze wymieszac.mozna dodac odrobine bulionu jesli mieso okaze sie za suche.z ciasta robic male placuszki,nakladac na nie farsz i formuowac male kulki.gotowac.mozne podawac z sosami lub masłem.smacznego!