

Knedle z bułki / semmelknödel



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bułki z poprzedniego dnia	6 szt
mleko gorące	1,8 l
jajko	2 szt
gałka muskatołowa	1 szt
makaron	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
natka pietruszki	2 łyżki
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Bułki pokroić w kostkę i namoczyć w gorącym mleku. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle, pod koniec smażenia dodać natkę, a następnie wraz z jajkami dodać do masy z bułek i wymieszać. Ciasto odstawić na kilkanaście minut, po czym ugnieść. Jeśli ciasto będzie zbyt suche można dodać 2 łyżki wody lub mleka. Ciasto doprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową. Aby otrzymać lepszą konsystencję, do ciasta można dodać odrobinę mąki, nie przesadzając jednak, bo knedle będą twarde.

Wilgotnymi rękoma uformować 6-8 dużych knedli i obtoczyć je w mące. Knedle włożyć do gorącej wody i gotować pod przykryciem ok. 20 minut.