

Czaskie knedliki



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	1 sztuka
żółtko jajek	1 sztuka
mąka (najlepiej krupczatka)	15 dkg
kasza manna	10 dkg
sól	szczypta
ziemniaki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane i ostudzone ziemniaki przepuścić przez maszynkę lub przetrzeć przez sito. Dodać przesianą mąkę, kaszę manną, jajka i żółtko, szczyptę soli. Podzielić na 2 części i uformować 2 spore wałki. Zawinąć w jałową lub wygotowaną gazę. W dużym garnku zagotować wodę z dodatkiem soli i 2-3 łyżek oleju. Włożyć knedliki i gotować ok. 20 minut, kilkakrotnie obracając. Ostrożnie wyjąć i pokroić na plastry. Podawać do dań mięsnych z dodatkiem zawiesistych sosów.