

Bawarskie knedle



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	75 dkg
mąka	25 dkg
jajko	2 sztuki
sól, pieprz	do smaku
masło lub margaryna	
bagietka	1/2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać i jeszcze ciepłe przepuścić przez maszynkę lub przetrzeć przez sito. Wbić surowe jajka, dodać przesianą mąkę oraz pieprz i sól. Uformować umączonymi rękami wałek, odcinać placuszki. Bułkę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na maśle. Na spłaszczone knedlowe placuszki kłaść rumiane grzanki, formować okrągłe knedle i natychmiast kłaść do osolonego wrzątku (można dodać do wody łyżkę oleju, żeby kluski się nie kleiły). Podawać gorące okraszone masłem, najlepiej z pikantną surówką.