

Knedel ziemniaczany z mięsem :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gotowane mięso (ja użyłam z kurczaka i warzyw z zupy bo to miałam), sól

cebula 1 szt.

masło 1 łyżka

ziemniaki ugotowane 0,5 kg

mąka 1-1,5 szklanki

jajko 1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki utłuc na gładkie puree. Zagnieść ciasto (jak na kopytka) z ziemniaków, jajka , szczypty soli i takiej ilości mąki by ciasto było zwarte ale nie twarde (najlepiej wsypać na początek szklankę mąki , zagnieść ciasto i w miarę potrzeby dodawać mąkę – resztę mąki użyć do podsypywania ciasta przy formowaniu knedla) .Mięso zmielić .Cebulę drobno pokrojona usmażyć na złoto na 1 łyżce oleju i dodać do mięsa. Doprawić solą , pieprzem i majerankiem . Ciasto ziemniaczane rozłożyć na wysypanym mąką blacie kuchennym (stolnicy) na kształt prostokąta o grubości 2 cm . Na ciasto wyłożyć farsz . Zwinąć ciasto jak roladę wzdłuż dłuższego boku . Lnianą serwetkę wysmarować olejem . Zawinąć w nią roladę ziemniaczaną . Gotować w osolonym wrzątku przez 20-30 minut od ponownego zagotowania wody po włożeniu knedla do wrzątku . Wyjąć . Zostawić by dobrze odciekła . Odwinąć . Pokroić w grube plastry .Podawać polany podsmażoną na oleju z masłem na złoto cebulką .

Jeśli jest przygotowana wcześniej to pozostawić w serwecie i podgrzewać tak zawiniętą na parze bezpośrednio przed podaniem .