

"Knysze" z kapustą



ELI82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto: ziemniaki	2 kg
ciasto: mąka	
Nadzienie:	10 dkg
pieczarki	10 dkg
Nadzienie:	1 szt.
jajko	1 szt.
Nadzienie:	1 szt.
cebula	1 szt.
Nadzienie:	1 kg
kapusta kiszona	1 kg
Ciasto:	2 szt.
jajko	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę wypłukać, zagotować w wodzie i odcedzić, podsmażyć cebulkę, dodać kapustę i grzyby; dusić na wolnym ogniu. Doprawić do smaku i wystudzić. Do zimnej kapusty dodać 1 jako i wymieszać.

Ciasto : do miski przełożyć przeciśnięte przez maszynkę ugotowane ziemniaki, 1/4 ilości ziemniaków przesypać do reszty ziemniaków a w wolne miejsce wsypać mąkę (powstaje 3/4 ilości ziemniaków i 1/4 mąki) dodać jajka i zagnieść wszystko. Wałkować dość grubo ok 1 cm i nadziewać formując dość duże pierogi/spłaszczone kulki. Smażyć na dość głębokim tłuszczu ok 1.5 cm od dna na wolnym ogniu aż do ładnego zrumienienia.