Ziołowe knedle



HALINA17

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czerstwe bułki	25 dag
mąka	10 dag
szpinak mrożony	20 dag
cebula	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
szczypiorek	1/2 pęczka
natka pietruszki	1/2 pęczka
jajko	3 sztuki
sól do smaku	
pieprz do smaku	
żółty ser	15 dag
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i czosnek siekamy i smażymy na maśle ze szpinakiem,ostudzić.Bułkę kroimy w kosteczkę , mieszamy z mąką , szpinakiem , jajkami , tartym serem oraz posiekanymi ziołami.Formujemy knedle i gotujemy w osolonej wodzie 5 minut.