

zupa z knedlami wieprzowymi



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

- 1 kg ziemniaków
- 5 dkg soli
- 2 dkg słodkiej papryki
- 10 dkg cebuli
- 15 dkg leczy
- 10 dkg mąki
- Bułka tarta klasyczna Prymat
- pęczka natki pietruszki
- 5 g pieprzu
- 10 dkg smalcu
- 20 dkg wieprzowiny
- 50 dkg wołowiny
- 1 pęczek kopru
- 5 g czosnku
- 2 g kminku
- 0,2 litra śmietany
- ocet

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wołowinę drobno pokroić i zalać wodą. Dodać do smaku kminek i czosnek- gotować. Połowę ziemniaków pokroić w kostkę i połączyć z połową ugotowanego mięsa. Dolać wody, dodać koper i do smaku soli. Pozostałą część ziemniaków zagotować i przepuścić przez prasę. Zmilić wieprzowinę. Ostudzone ziemniaki wymieszać z wieprzowiną, mąką i bułką tartą. Do smaku dodać sól, cebulę, natkę pietruszki, majeranek i jedno całe jajko. Zagniatamy i formujemy małe kuleczki. Z jednej łyżki mąki i 0,2 litra śmietany przygotowujemy zaprawkę. Zupę zaprawić i dodać do smaku ocet, następnie knedle i na małym ogniu gotować przez 10 minut. Przy podaniu można dodać śmietanę i koper.