

Knedle z kiełbaskami



AGATA17KO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mąka	20 dag
jajko	1 sztuka
żółtko jajek	1 sztuka
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
olej	2 łyżki
kiełbaski	4 sztuki
kapusta kiszona	17 dag
olej	4 łyżki
cebula	1 sztuka
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować w mundurkach ziemniaki, obrać i jeszcze gorące zetrzeć, dodać do nich mąkę, sól, olej, jajo, vegetę, żółtko i zagnieść ciasto. Uformować z ciasta wałek i podzielić go na 16 części. Do każdej z nich dodać kawałek (2cm) ugotowanej kiełbaski i uformować knedle. Gotować je we wrzącej wodzie przez 15 minut. Knedle podawać z kapustą kwaszoną, która należy przygotować w następujący sposób: cebulę posiekać, obrumienić na oleju, dodać kapustę, vegetę, listek laurowy, wszystko razem dusić. następnie dodać wody i gotować, dopóki kapusta nie zmięknie. Na końcu dodać przecier pomidorowy.