

Knedle nadziewane serem



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ugotowane ziemniaki	75 dag
mąka	25 dag
mąka ziemniaczana	3 łyżki
jaja	2 szt
biały ser	20 dag
olej	1-2 łyżki
masło lub słonina	5 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
natka pietruszki	wg uznania
sól, pieprz	do smaku
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki , jeśli ciepłe to ugnieść dobrze lub przecisnąć przez praskę, jeśli zimne - przepuścić przez maszynkę do mielenia. Mąkę ziemniaczaną i pszenną przesiać. Cebulę pokrojona w drobną kosteczkę zrumienić na 1,2 łyżkach oleju. Ser dokładnie zmiażdżyć tłuczkiem do ziemniaków, połączyć z ostudzoną cebulą, przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Masę ziemniaczaną wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, uformować z niej \"wianuszek\", do środka wsypać pozostałą mąkę, zrobić w niej wgłębienie i wbić jaja /najpierw na spodek, żeby sprawdzić czy świeże/. Zarobić ciasto nożem , a następnie szybko zagnieść /ewentualnie , jak rzadkie /to zależy od mąki/, dosypać mąki pszennej. Z ciasta formować wałki, kroić w poprzek na kawałki. kawałki ciasta rozplaszczać na dłoni, nakładać nadzienie serowe, zlepić w kuliste knedle. Układać na ściereczce lub desce podsypanej mąką. Uformowane knedle gotować we wrzącej, osolonej wodzie ok. 8 minut. Odcedzić, wyłożyć na talerze, polać lekko zrumienioną słoninką lub zrumieniona na suchej patelni bułką i polać stopionym masłem. Podawać zaraz po ugotowaniu. Można z dowolną surówką.

