

KNEDLE ZIEMNIACZANE NA OSTRO

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 12 lutego 2007 22:24 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 08:48

Jest to świetne danie na kolację lub drugie danie obiadowe!

CIASTO : 1 kg ziemniaków, 1 szklanka mąki, 1 jajo, szczypta soli

NADZIENIE : 20 dkg pieczarek, 2 serdelki, 1 duża cebula, 1 serek topiony, 1 łyżka tłuszczu, 1 łyżka posiekanego koperku, sól, pieprz

DO POLANIA : 10 dkg słoniny, 1 duża cebula

Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać, przepuścić przez maszynkę lub praskę, ostudzić. Dodać jajko, mąkę, sól, wyrobić dość twarde ciasto.

Pieczarki oczyścić, opłukać, posiekać bardzo drobno. Cebulę posiekać jak najdrobniej, tak samo serdelki. Tłuszcz roztopić na patelni, wrzucać po kolei cebulę, pieczarki i serdelki. Wszystko chwilę dusić na małym ogniu. Ostudzić, wrzucić koperek, serek topiony, doprawić solą, pieprzem, dobrze wymieszać.

Słoninę pokroić w drobną kostkę, stopić, dodać cebulę pokrojoną w niezbyt drobną kostkę, zeszklić.

Z ciasta uformować wałek średnicy 5-6 cm, pokroić na kawałki grubości ok. 2 cm. Każdy kawałek spłaszczyć, nakładać łyżeczkę nadzienia, formować kulkę.

Gotować w dużej ilości osolonego wrzątku ok. 2 minut po wypłynięciu klusek na powierzchnię. Wyjmować łyżką cedzakową, polać słoniną z cebulą.