

Klasyczne czeskie knedliki z ziemniaków



Autor: **brysska**
Przepisów: **470** Ocena: **13970**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 80 dag ziemniaków ugotowanych w mundurkach
- 20 dag mąki (u mnie orkiszowa)
- 1 jajko
- 2 łyżki kaszy manny
- 1 łyżeczka soli
- topione masło do polania
- cukier do obsypania

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce o małych oczkach. Do ziemniaków dodajemy mąkę, jajko, kaszę manną i sól.



- 2 Zagniatamy ciasto. Ciasto powinno się lekko lepić.



- 3 Tak przygotowane ciasto kroimy na mniejsze kawałki i podsypując mąką formujemy cienki wałek, który kroimy w około 3 cm prostokąci.



- 4 Tak przygotowane knedliki wrzucamy na wrzącą, osoloną wodę i gotujemy 3-4 minutki od wypłynięcia. Tak aby nam się nie rozgotowały. Po ugotowaniu, odcedzamy i przelewamy zimną wodą.



5 Podajemy na gorąco polane masłem i obsypane cukrem. Smacznego !!!



6 ;-D



7 ;-)))



Twoje notatki do przepisu: