

Knedle z pieczarkami



Autor: **kasia-p**
Przepisów: **89** Ocena: **3913**

5-6 os. 60 min łatwe tanie

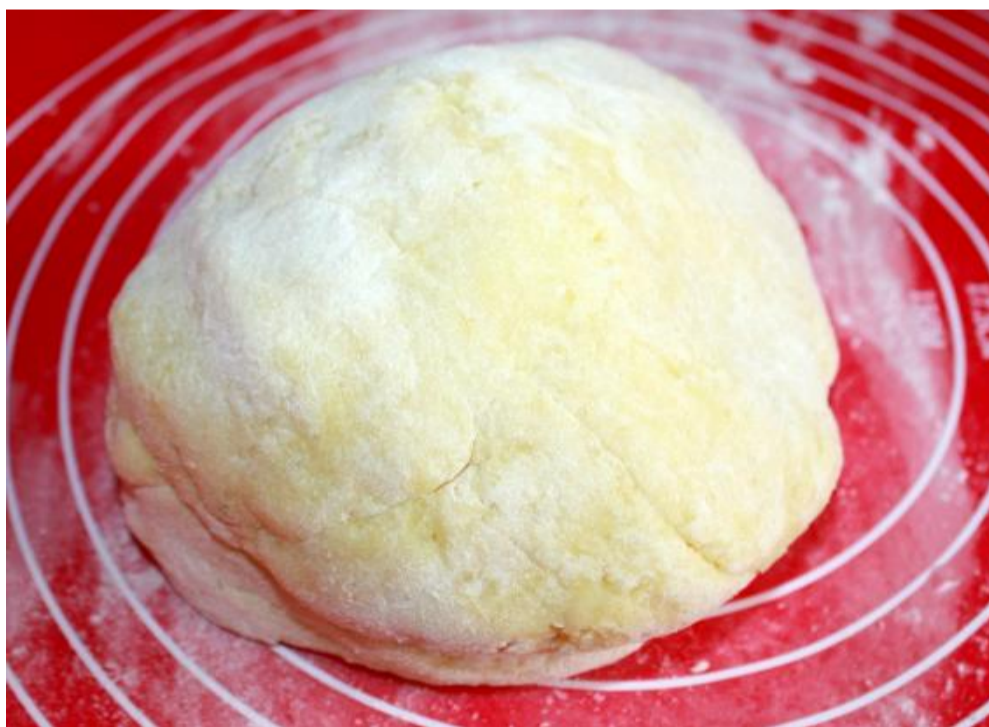


Składniki:

- ziemniaki 1 kg
- mąka 30dag
- jajka 2 szt + 1 żółtko
- pieczarki 50 dag
- cebula 1 szt
- bułka tarta 2 łyżki
- sól
- pieprz
- margaryna do smażenia
- olej 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Jeszcze ciepłe zmielić. Wystudzić. Do ziemniaków dodać mąkę i jajka. Posolić i zagnieść na jednolitą masę podsypując mąką.



- 2 Pieczarki pokroić w kosteczkę. Podsmażyć na margarynie, przyprawić solą i pieprzem. Cebulę posiekać i zeszklić. Dodać do pieczarek. Wystudzić. Dodać żółtko i bułkę tartą.



- 3 Z ciasta uformować wałek. Pokroić na plastry. Do każdego nakładać łyżeczkę farszu.



- 4 Formować kulki.
Gotować ok.5 min w osolonej wodzie z olejem.



- 5 Podawać na ciepło polane podsmażoną cebulką, ketchupem albo sosem.



Twoje notatki do przepisu: