



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)
**Knedle ziemniaczane nadziewane
cebula**

Wydać zaraz po ugotowaniu.

Składniki:

- tłuszcz, 6 dag
- cebula, 6 dag
- bułka tarta , 6 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- białka, 1 szt.
- ugotowane ziemniaki, 50 dag
- mąka , 20 dag
- masło, 4 dag
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Sporządzić nadzienie: cebulę udusić z tłuszczem, dosypać bułkę tartą, lekko zrumienić, dodać sól, pieprz i białko, wymieszać. Sporządzić ciasto, dodać posiekaną drobno pietruszkę, ukształtować z niego wałek, pokrajać na równe kawałki. Z kawałków ciasta ukształtować w ręku placuszki, nałożyć nadzienie, zlepić w ręku, nadać knedlom kształt kulisty, ugotować, polać słoniną.

