



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Knedle ziemniaczane nadziewane mięsem

Zamiast gotowanego mięsa można do nadzienia dodać zmieloną kiełbasę (zwyczajną).

Składniki:

- mięso gotowane, 30 dag
- bułka , 4 dag
- tłuszcz, 3 dag
- cebula, 3 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- ugotowane ziemniaki, 50 dag
- mąka , 20 dag
- jajka, 1 szt.
- słonina, 4 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić nadzienie: bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć. Cebulę pokrajać, udusić z tłuszczem. Zemleć bułkę i ugotowane mięso, dodać cebulę, sól i pieprz do smaku. Zagotować wodę z solą. Sporządzić ciasto, nadziać, wyrobić i ugotować knedle, polać słoniną lub masłem. Wydać zaraz po ugotowaniu.

