



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)
Knedle ziemniaczane nadziewane
kapustą kiszoną
Wydawać gorące

Składniki:

- kapusta kiszona, 25 dag
- tłuszcz, 2 dag
- cebula, 2 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- ugotowane ziemniaki, 50 dag
- mąka , 20 dag
- jajka, 1 szt.
- słonina, 4 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić nadzienie: kapustę kiszoną ugotować bez przykrycia w małej ilości wody, odcisnąć, posiekać drobno. Cebulę lekko przyrumienić z tłuszczem, wymieszać z kapustą, dodać sól i pieprz do smaku. Sporządzić ciasto, nadziać, wyrobić i ugotować knedle, polać słoniną, wydać zaraz po ugotowaniu.

