Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Knedle ziemniaczane z farszem rybnym

Podawać z ziemniakami, polany masłem lub z sosami szczypiorkowym, chrzanowym i z surówkami.

Składniki:

- masło, 2 dag
- bułka tarta , 2 dag
- ziemniak, 75 dag
- jajka, 4 szt.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- pietruszka, 1 łyżk.
- mleko, 0.5 szkl.
- cebula, 1 szt.
- bułka , 1 szt.
- ryba, 1 kg

Sposób przygotowania:

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać i ugotować. Po ostudzeniu żem leć w maszynce, dodać mąkę, jajo i zagnieść ciasto jak na kopytkj Rybę oczyścić, opłukać, odfiletować i zemleć w maszynce wrą z namoczoną i odciśniętą z mleka bułką. Do masy dodać 2 jajka, nać pietruszki, podsmażoną na maśle cebulę, sól i pieprz d smaku. Dokładnie wymieszać. Z ciasta formować niewielkie pla cuszki, nakładać na każdy farsz, przykrywać drugim krążkierr brzegi zakleić. Knedelki moczyć w rozmieszanym jaju, obtacza w tartej bułce, smażyć na tłuszczu na złoty kolor. Usmażon włożyć do rondla i postawić na wolnym ogniu, aby „doszły".