



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

Knedle z bułki tartej

Polać masłem lub stopioną słoniną ze skwarkami

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- mąka , 12 dag
- jajka, 4 szt.
- masło, 4 dag
- mleko, 2 szkl.
- bułka tarta , 25 dag

Sposób przygotowania:

Tartą bułkę zrumienić na jasnożółty kolor, zalać mlekiem. Gdy bułka wchłonie mleko, dodać stopione masło i żółtka; starannie wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę, wyłożyć do przygotowanej masy, wsypać mąkę, wymieszać ostrożnie trzepaczką różgową, aby nie roznieść piany. Ręce zwilżyć w wodzie lub tłuszczu i formować okrągłe knedle. Wkładać je do wrzącej, osolonej wody i gotować pod przykryciem ok. 10 min. Podawać jako dodatek do drugiego dania lub z dodatkiem warzyw gotowanych albo surówki.

