



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Knedle z mąki i bułki ze słoniną

Podawać polaną stopioną słoniną, jako danie podstawowe, z dodatkiem gotowanej kwaszonej kapusty.

Składniki:

- mąka , 10 dag
- jajka, 3 szt.
- mleko, 1 szkl.
- słonina, 6 dag
- tłuszcz, 5 dag
- czerstwa bułka, 20 dag

Sposób przygotowania:

Czerstwą bułkę pokrajać w kostkę, dodać drobno pokrajany tłuszcz od szynki, wymieszać razem, włożyć do piekarnika i zrumienić na jasnozłoty kolor. Zrumienioną bułkę wyłożyć do miski i zalać żółtkami rozmieszanymi z mlekiem. Słoninę stopić, nie dopuszczając do zrumienienia, i dodać do bułki z mlekiem. Białka ubić na pianę, wyłożyć do miski, wsypać przesianą mąkę, lekko wymieszać. Formować knedle wielkości włoskiego orzecha i wrzucać je do wrzącej, osolonej wody tak, aby luźno pływały. Gotować ok. 10 min. Ugotowane wyjmować łyżką cedzakową.

