



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

Knedle nadziewane cebulą

Oprócz cebuli można do nadzienia dodać 40 dkg białego sera.

Składniki:

- ziemniak, 1.1 kg
- mąka , 25 dag
- mąka ziemniaczana, 2 dag
- jajka, 1.5 szt.
- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 2 dag
- mielony pieprz, 1 szczypta
- słonina, 6 łyżk.
- cebula, 45 dag
- masło, 2 dag

Sposób przygotowania:

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć na słonin przestudzić, dodać tartą bułkę, sól i pieprz do smaku; wymieszać Przygotować ciasto ziemniaczane, uformować knedle i ugotować Podawać polaną tłuszczem, z kwaszoną kapustą.

