

Knedle z mięsem

Składniki (dla rodziny):

- 3/4 kg ziemniaków
- 2 szklanki mąki
- jajko
- łyżka masła
- łyżeczka tartej bułki
- 1/4 kg gotowanego mięsa
- czerstwa kajzerka
- kilka łyżek mleka

Sposób przygotowania:

Kajzerkę (namoczoną w mleku i wyciśniętą) i mięso przepuść przez maszynkę. Wymieszaj. Ziemniaki ugotuj, zmiel, dodaj mąkę i jajko. Zagnieć ciasto, podziel na części. Formuj wałek o średnicy 3 cm, pokrój na kawałki o długości 3 cm. Spłaszcz, robiąc małe placuszki. Na środek każdego połóż łyżeczkę nadzienia mięsnego. Zlep brzegi, formując kulki. Knedle wrzucaj partiami na wrzącą wodę. Gotuj jeszcze przez ok. 3 minuty po wypłynięciu. Polej masłem ze zrumienioną tartą bułką.

Smacznego!