



Knedle z boczkiem i cebulką

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ugotowane ziemniaki - 1 kg
mąka pszenna - 25 dag
mąka ziemniaczana - 5 dag

jajka - 2 szt.
cebule - 2-3 szt.
boczek - 30 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki mielimy lub przeciskamy przez prasę, dodajemy jajka i mąki, zagniatamy ciasto. Boczek i cebulę kroimy w kostkę, podsmażamy na rumiano. Z ciasta urywamy po kawałku, rozplaszczamy na ręce, dajemy łyżeczką farsz i zwijamy tocząc kulkę. Gotujemy w osolonym wrzątku parę minut od wypłynięcia. Okraszamy cebulką lub pozostałością farszu.