Knedle z mięsem i kapustą

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 4 porcje

Składniki:

CIASTO -
ziemniaki ugotowane - 1/2 kg
mąka pszenna - 20 dag
mąka ziemniaczana - 2 łyżka
jajko - 1 szt.
FARSZ -
mięso gotowane z kurczaka - 30-40 dag
kapusta biała - 30-40 dag
cebula czerwona - 1 szt.
sól - do smaku
pieprz - do smaku
smalec - 1 łyżka
przyprawa do zup w płynie - do smaku
olej - 1 łyżka
boczek wędzony - 15 dag

Dodatkowe info:

Knedle z mięsem podawać na ciepło.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na rozgrzanym smalcu zeszklić drobno posiekaną cebulę.

KROK 2: Kapustę drobno poszatkować i ugotować w wodzie z dodatkiem soli, przestudzić, osączyć z wody. Ugotowane mięso drobno posiekać.

KROK 3: Dodać kapustę i mięso do cebuli, doprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą do zup. Wszystko razem wymieszać i chwilę podsmażyć

KROK 4: Na oleju zrumienić pokrojony boczek. Ugotowane ciepłe ziemniaki przecisnąć przez praskę, ostudzić. Do zimnych dodać obie mąki, jajko i szybko zagnieść ciasto. Na posypanej mąką stolnicy z ciasta utoczyć wałek, pokroić na kawałki.

KROK 5: Z każdego kawałka uformować krążek,

nałożyć farsz i dokładnie zlepić formując knedel. Wkładać do wrzącej wody z dodatkiem soli i gotować około 5-6 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię

KROK 6: Wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć an talerze, okrasić zrumienionym wędzonym boczkiem.