



## Knedle z mięsem

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

CIASTO: -

- mąka pszenna - 30 dag

- ugotowane ziemniaki, utłuczone i ostudzone - 60 dag

- jajo - 1 szt.

- sól różowa himalajska - szczypta

NADZIENIE: -

- mięso mielone wieprzowo-drobiowe - 50 dag

- mała cebula - 1 szt.

- czerstwa bułka kajzerka - 1 szt.

- olej do smażenia - trochę

- sól himalajska - do smaku

- pieprz czarny mielony - do smaku

- mleko do namaczania bułki - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** NADZIENIE: Mięso mielimy, przesmażamy. Cebulę kroimy w kostkę i przysmażamy na patelni. Bułkę namaczamy w mleku. Odcisniętą dodajemy do mięsa. Całość doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Tak przygotowany farsz studzimy. Przystudzonym napełniamy knedle.

**KROK 2:** CIASTO: Mąkę wykładamy na stolnicę. Dokładamy do niej jajko, ziemniaki oraz szczyptę soli. Z przygotowanych składników zagniatamy ciasto. Gotowe ciasto wałkujemy na grubość około 0,5-0,7 cm. Za pomocą szklanki wycinamy z niego koła. Na każde koło wykładamy porcję farszu. Zawijamy boki do góry i skleamy je. Formujemy knedle. Do osolonej gotującej się wody wrzucamy knedle. Gotujemy je około 5 minut od wypłynięcia. Gotowe wyjmujemy, delikatnie przelewamy wodą.