Knedle z pokrzywami i wędliną

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
ziemniaki ugotowane - 80 dag
mąka ziemniaczana - 10 dag
mąka pszenna - 10 dag
jajko - 1 szt.
młoda pokrzywa - 1 garść
sól do smaku -
Nadzienie -
boczek wędzony - 10-15 dag
szynka gotowana - 10 dag
cebula - 1 szt.
olej - 1 łyżka
chleb tostowy - 1 kawałek
ser żółty starty - 2-3 łyżka
Pozostałe produkty -
cebula - 1 szt.
olej lub smalec - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Knedle z pokrzywami, nadziewane wędliną są bardzo smaczne. Pokrzywa nadaje knedlom ładny kolor. Polecam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Nadzienie
Boczek i szynkę pokroić w drobną kosteczkę, podsmażyć na oleju, wsypać posiekaną cebulę, zeszklić.

KROK 2: Podsmażony boczek przełożyć do innego naczynia. Na tej samej patelni zrumienić pokrojony w drobną kostkę chleb tostowy.

KROK 3: Zimne skwarki i grzanki połączyć z żółtym serem, wymieszać.

KROK 4: Ciasto
Ugotowane jeszcze ciepłe ziemniaki przecisnąć przez praskę, ostudzić.
Umyte liście pokrzywy blanszować przez 2-3 minuty w osolonej wodzie, odcisnąć, zmiksować.
Do zimnych ziemniaków dodać pokrzywę, jajko, mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, odrobinę soli i szybko wyrobić ciasto.

KROK 5: Odrywać kawałeczki ciasta, rozpłaszczać niewielkie placuszki.

KROK 6: Nakładać porcje farszu, dokładnie zlepić, uformować podłużne knedle. W dużym garnku zagotować wodę, osolić. Stopniowo wkładać knedle i gotować 2-3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmować łyżką cedzakową. Podawać okraszone zeszkloną na smalcu cebulką.