




Knedle ziemniaczane z pieczarkami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

ziemniaki - 60 dag

mąka pszenna - 1 szklanka

mąka ziemniaczana - 3 łyżka

jajko - 1 szt.

masło - 2 łyżka

pieczarki - 30 dag

cebula średnia - 2 szt.

smalec - 2 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzać 1 łyżkę masła, zeszklić posiekaną cebulę, dodać starte na tarce o dużych oczkach pieczarki, smażyć do odparowania płynu. Następnie przyprawić solą, pieprzem i przyprawą.

KROK 2: Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, przecisnąć przez praskę, dodać resztę masła, wymieszać, ostudzić. Na stolnicę wsypać obie mąki, dodać zimne ziemniaki, jajko i szybko zagnieść ciasto.

KROK 3: Utończyć wałki i pokroić na kawałki. Każdy kawałeczek ciasta rozplaszczyc na grubość około 5 mm, nałożyć farsz, zlepici i uformować knedle.

KROK 4: Wkładać do wrzącej osolonej wody i gotować około 7-8 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Wyjąć łyżką cedzakową, włożyć na talerze, polać smalcem z usmażoną cebulką.