Ziemniaczane knedle z serem i cebulą

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ziemniaki ugotowane - 70 dag
- jajka małe - 2 szt.
- mąka pszenna - 25 dag
- ser twarogowy - 20 dag
- cebula - 1 szt.
- słonina - 5 dag
- sól, pieprz - do smaku
- tłuszcz do okrasy -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Słoninę pokroić w drobną kosteczkę i wytopić, wsypać posiekaną cebulę, zeszklić, ostudzić. Następnie dodać przemielony ser twarogowy, przyprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę, ostudzić. Do zimnych dodać jajka, mąkę i szybko zagnieść ciasto. Na stolnicy z ciasta uformować wałek, pokroić na kawałki, uformować placuszki. Na każdy placuszek nałożyć po łyżce nadzienia, zlepić i uformować knedle. Wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować przez 3-4 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmować łyżką cedzakową, włożyć na talerze, okrasić tłuszczem.