Ziemniaczano-szpinakowe knedle z pieczarkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
ziemniaki ugotowane - 0,5 kg
mąka ziemniaczana - 5 dag
mąka pszenna - 10 dag
szpinak mrożony - 1 kostka
jajko - 1 szt.
sól - do smaku
Nadzienie -
por średni - 1 szt.
pieczarki - 40 dag
olej - 1 łyżka
sól, pieprz, olej sojowy - do smaku
Pozostałe składniki -
boczek wędzony opcjonalnie - trochę
cebula -
olej lub smalec - trochę

Dodatkowe info:

Knedle z ciasta ziemniaczanego z dodatkiem szpinaku, nadziewane pieczarkami to dobry pomysł na pyszne danie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Por pokroić i podsmażyć na oleju, dodać starte na tarce pieczarki, smażyć do odparowania wody. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

KROK 2: Ugotowane ziemniaki przepuścić przez praskę. Szpinak rozmrozić i zmiksować. Do miski z ziemniakami dodać obie mąki, jajko i szpinak, szybko zagnieść ciasto.

KROK 3: Z ciasta uformować wałki, pokroić na porcje, każdy kawałek ciasta rozpłaszczyć, włożyć porcję nadzienia.

KROK 4: Dokładnie zlepić brzegi, utoczyć kulki. Ułożyć na posypanej mąką desce. Partiami wrzucać do dużej ilości wrzącej, osolonej wody i gotować na wolnym ogniu około 5 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię wody.

Ugotowane knedle wyjmować łyżką cedzakową, osączyć, ułożyć na talerze. Okrasić usmażoną na smalcu cebulką i boczkiem.