



przepisy.pl

## Knedel ziemniaczany z grzankami do sosów



### Składniki:

- chleb tostowy kromki - 5 sztuk
- olej z pestek winogron - 1 szklanka
- woda - 1.75 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 45 minut  6 osób  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Chleb pokroić w kostkę i usmażyć rumiane grzanki na oleju. Odsączyć na papierowym ręczniku kuchennym.
2. Fix wsypać do miski - dodać wodę i dobrze wymieszać. Odstawić na 10 minut.
3. Na blacie kuchennym rozłożyć folię spożywczą . Ułożyć na niej ciasto ziemniaczane .Uformować z niego prostokąt . Posypać go grzankami ( niektóre wcisnąć w ciasto. Zrolować knedel pomagając sobie unosząc folię . Gotowy knedel zawinąć mocno w folię. Ułożyć w górnym garnku zestawu do gotowania na parze. W dolny garnek nalać wody. Gotować knedel 20 minut od zagotowania wody w dolnym garnku. Wyjąć - rozwinąć. Pokroić w plastry . Podawać z sosami mięsnymi , gulaszem, pieczonym mięsem .

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)