



przepisy.pl

Knedle w sosie grzybowym



Składniki:

- bułki kajzerki - 3 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz mielony - 1 szczypta
- grzyby leśne - 150 gramów
- śmietana 30 % - 200 mililitrów
- serek topiony - 1 sztuka
- cebula dymka ze szczypiorkiem - 2 sztuki
- masło - 4 łyżki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- cebula szalotka - 2 sztuki
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka

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

45 minut 3 osoby Średnie

Sposób przygotowania:

1. Bułki pokroić w plastry i włożyć do miseczki. Mleko zagotować i zalać nim bułki. Odstawić aż zmiękną. Następnie dodać jajko, posiekana jedna dymka zielona, pieprz i sól do smaku. Wszystko wyrobić ręką na jednolitą masę, po czym dodać mąkę. Ponownie wymieszać. W dużym garnku zagotować wodę lekko osolona. Z masy wilgotnymi rękoma uformować niewielkie kule i ostrożnie wkładać do gotującej się wody. Zmniejszyć płomień, gotować ok 15 minut. Wyjąć i osaczyć. Rozgrzać patelnię z 2 łyżkami masła i obsmażyć knedle na rumiano.
2. Grzyby dokładnie przebrać, umyć i osaczyć z wody. Duże kapelusze pokroić w plastry, małe zostawić w całości. Szalotki i jedna dymkę posiekać. Na patelni rozgrzać pozostałe masło, dodać szalotki, zeszklić, dodać grzyby. Doprawić solą i pieprzem i smażyć około 5 minut aż sos (woda) całkowicie odparuje.
3. Kostek bulionowa rozpuścić w 200ml gorącej wody, wlać na patelnię z grzybami, dusić razem ok 5 minut, wtedy wlać śmietanę, podgrzać, dodać serek topiony, wymieszać aż się rozpuści..
4. Obsmażone knedle wyłożyć na talerz, połączyć wszystko gorącym sosem. Posypać zieloną dymką

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl