



przepisy.pl

Knedle z mięsem

 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- olej - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 15 dekagramów
- mąka pszenna - 20 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- jajka - 2 sztuki
- mąka ziemniaczana - 6 dekagramów
- mięso wieprzowe - 30 dekagramów
- ugotowane ziemniaki - 1 kilogram

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso ugotuj i zmiel w maszynce.
2. Cebulę oraz pieczarki posiekaj i podsmaż na oleju, przypraw i wymieszaj z mięsem.
3. Ziemniaki przeciśnij przez praskę, dodaj do nich jajka, mąkę pszenną i ziemniaczaną, sól i wyrób ciasto.
4. Formuj okrągłe placki, na każdy nałóż łyżkę farszu, zlep brzegi i formuj kulki.
5. Wrzucaj do wrzącej wody i gotuj około 15 minut do czasu, gdy wypłyną.

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