



Pieczarkowe knedle

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- pieczarki - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- żółtko - 1 sztuka
- bułka tarta - 2 łyżki
- mąka - 150 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa do smażenia
- masło lub margaryna - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w koszulkach i ostudź. Obierz ze skórki i utłucz. Pieczarki pokrój w kostkę i podsmaż na oliwie z posiekaną cebulą.
2. Do ostudzonych grzybów dodaj żółtko i bułkę tartą. Dopraw pokruszoną mini kostką Knorr i pieprzem. Dokładnie wymieszaj.
3. Ziemniaki przełóż na stolnicę. Wyrób z mąką i jajkiem. Z ciasta uformuj walek grubości 4 centymetrów i pokrój go na małe porcje 3-4 centymetrowe.
4. Z każdego kawałka zrób placek i nadziej farszem grzybowym, uformuj kulki.
5. Knedle ugotuj, a przed samym podaniem polej roztopionym masłem.

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