

Knedle ziołowe

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Knedle ziołowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 500 g ziemniaków (ugotowane poprzedniego dnia w lupinach) -
- 50 g maki ziemniaczanej -
- 2 żółtka -
- zioła (2 liście szalwi, 2 gałeczki majeranku, 1/2 gałeczki tymianku, 1/4 paczki pietruszki), -
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa. -

Etapy przyrządzania:

1. Obrane ziemniaki utrzeć na grubej tarce.
2. Posiekane zioła, maki ziemniaczana i żółtka wymieszać z ziemniakami, zagnieść ciasto. Dobrawić sól, pieprzem i gałką muszkatołową. Przykryć, zostawić na 20 min.
3. Na posypanej maki ziemniaczana stolnicy uformować suchymi, umoczonymi dłońmi 8 okrągłych klusek.
4. Gotować w wodzie pod przykryciem przez 20 min.

