

Kopytkowe knedle z kaszą jaglaną i serem (palantówki)



Składniki

0,5 kg - ugotowane
ziemniaki
1 szklanka - mąka
pszenna
1 łyżka - mąka
ziemniaczana
1 szt. - jajko
sól
1 szt. - kasza jaglana
250 g - ser biały

Opis wykonania

Fajny pomysł na dodatek do obiadu lub samodzielny kolację.

Kaszę przepłukać i ugotować. Ostudzić. Ser rozgnieść widelcem połączyć z kaszą, dokładnie wymieszać i doprawić do smaku solą i pieprzem. Ugotowane i ostudzone ziemniaki przecisnąć przez prasę, dodać mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, jajko i odrobinę soli. Wyrobić na jednolite elastyczne ciasto. Rozwałkować ciasto na placek o grubości ok.0,5cm. Wykrawać kółka (nieco większe niż na pierogi). Na środek każdego placuszka kłaść porcję farszu zawinąć w kształt knedla. Ostrożnie wrzucić na osolony wrzątek gotować do momentu aż wypłyną, po tym czasie gotować jeszcze 1-2min. Podawać solo okraszone masłem lub jako dodatek zamiast ziemniaków. Świetnie smakują przysmażone na patelni.