Knedle z kiełbasą i pieczarkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 10 min

Użyte akcesoria :

- tarcza

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: kiełbasę obrać z osłonki, pokroić na kawałki ok. 2cm. Pieczarki umyć, cebulę obrać i przekroić na 4 części.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić trzpień i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć naczynie pokrywą tarczy, pokroić cebulę, pieczarki i kiełbasę – czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień, za pomocą łopatki odsunąć pokrojone składniki, założyć nóż. Dodać olej, sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką, poddusić pieczarki z kiełbasą i cebulą – temperatura 120˚C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 4 - Zmiksować farsz – czas 25 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki wyjąć farsz do innego naczynia, ostudzić. Dzbanek i noże umyć.

Krok 6 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć ugotowane ziemniaki i wybite jajko. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować ziemniaki – czas 20 sekund, prędkość 6.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do masy dodać mąkę, zamknąć pokrywą i

miksować ponownie – czas 20 sekund, prędkość 6.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć ciasto na stolnicę lub blat. Podsypując mąką ciasto lekko zagnieść, podzielić na mniejsze części, uformować wałki grubości ok. 4-5 cm i pokroić je na mniejsze kawałki (całe ciasto ok. 20 części). Każdy kawałek ciasta spłaszczyć na dłoni lub stolnicy. Za pomocą łyżeczki nakładać na środek farsz, zalepiać brzegi ciasta zamykając farsz w środku, formować okrągłe knedle. Wkładać do wrzącej, osolonej wody, delikatnie zamieszać i gotować 3 minuty od wypłynięcia. Za pomocą łyżki cedzakowej wyjąć z wody bezpośrednio na talerze. Podawać jako samodzielne danie np. z podsmażoną cebulką lub sosem.