

Knedle na parze mięsno - ziemniaczane

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 2-3

Czas gotowania: 20 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

Krok 1 - 1 cebulę obrać, przekroić na mniejsze części. W pojemniku do miksowania umieścić nóż, włożyć cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę dzbanka. Za pomocą łopatkę zebrać cebulę ze ścian naczynia. Dodać 20g masła, zamknąć pokrywę dzbanka z otwartą zaślepką, zeszklić cebulę - temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać ugotowane ziemniaki pokrojone na mniejsze kawałki oraz żółtko. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować masę – czas 30 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, do ziemniaków dodać mięso, mąkę ziemniaczaną, sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zmiksować – czas 30 sekund, prędkość 10.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki przełożyć masę do innego naczynia. W pojemniku do gotowania na parze ułożyć paski papieru do pieczenia szerokości ok 2cm tak, aby para mogła swobodnie przedostać się do pojemnika. Dłoniąmi zwilżonymi wodą lepić nieduże okrągłe knedle wielkości orzecha włoskiego i układać je na papierze w pojemniku do gotowania na parze. Przykryć pojemnik.

Krok 6 - Do dzbanka wlać 1 litr wody, zamknąć pojemnikiem z knedlami, gotować na parze – temperatura 105°C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Zdjąć pojemnik, knedle wyporcjować na talerze. Podawać jako samodzielne danie np. ze smażoną cebulką, sosem pomidorowym, grzybowym lub innym.