Knejdlech i kreplech

KULECZKI MACY I KREPLECH NAJLEPSZE DO BULIONU

Wprowadzenie

Tradycyjne kuleczki macowe, czyli KNEJDLECH i pierożki w kształcie uszek KREPLECH idealnie nadają się do rosołu, bulionu warzywnego lub barszczu. Są pyszne zarówno w zupie jak i świeże podane ze śmietaną lub zapieczone z masłem.

SKŁADNIKI (6)

- 250 g mąki pszennej typ 500
- 2 jajka
- 1 łyżka śmietany 18%
- 500 g ziemniaków
- 2 cebule
- 60 g masła
- grzybki z bulionu
- sól, pieprz
- 5 jaj
- 2 opakowania macy po 200 g
- 200 g masła
- wrzątek
- sól
- koperek i inne zioła

Sposób przygotowania

- ### Krok 1
  Aby przygotować KREPLECH, obierz ziemniaki i cebule na farsz. Ziemniaki ugotuj w lekko osolonej wodzie. Cebule pokrój w kostkę i zeszklij na maśle. Dodaj posiekane w drobną kostkę grzyby. Dodaj wszystko do ugotowanych ziemniaków, dopraw do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszaj.
- ### Krok 2
  Przygotuj ciasto. Połącz ze sobą wszystkie składniki, ugniataj do całkowitego połączenia. Ciasto powinno być miękkie i jednolite.
- ### Krok 3
  Rozwałkuj szybko do grubości ok. 2 mm, wytnij kwadraty o wymiarach mniej więcej 5x5 cm.

- **Krok 4**
  Nałóż farsz małą łyżeczką na środek każdego kawałka.
- **Krok 5**
  Złóż ciasto na pół, aby stworzyć trójkąt, dokładnie zaklej brzegi.
- **Krok 6**
  a następnie sklej ze sobą 2 przeciwległe rogi.
- **Krok 7**
  W międzyczasie zagotuj wodę, lekko posól. Gotuj kreplech, aż zaczną pływać po powierzchni.
- **Krok 8**
  Można je również ugotować w rosole lub barszczu. Są pyszne w zupie, świeże podane ze śmietaną lub zapieczone z masłem.
- **Krok 9**
  Aby przygotować KNEJDLECH, czyli kuleczki macowe utłucz macę na drobne kawałki, zalej wrzątkiem, tak, żeby była przykryta, ale nie pływała w wodzie. Przykryj i odstaw do wystygnięcia.
- **Krok 10**
  Masło przełóż do rondelka i rozpuść powoli na małym ogniu, wystudź.
- **Krok 11**
  Koperek umyj, wysusz i posiekaj.
- **Krok 12**
  Żółtka oddziel od białek. Białka ubij na sztywną pianę, następnie powoli dodawaj żółtka, delikatnie mieszając. Gdy jajka się połączą, dodaj je do miękkiej macy, wlej masło, dodaj 3 szczypty soli, posiekany koperek i dokładnie wymieszaj. Wstaw do lodówki, aby wszystko stężało, najlepiej na noc. Następnego dnia formuj niewielkie kuleczki i gotuj w lekko osolonej wodzie lub bezpośrednio w zupie.
- **Krok 13**
  Jeżeli masy będzie za dużo, uformowane kulki jeszcze przed gotowaniem można zamrozić.

Smacznego!