



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 rosółu, 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 krepelch, aż zaczną pływać po powierzchni.

- **Krok 8**

Można je również ugotować w rosolu 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!