

Тирольские хлебные клецки со шпиком (Speckknödel)

Ингредиенты

- Хлеб - черствый 200 г
- Репчатый лук - 50 г
- Растительное масло - 1 ст.л
- Петрушка - небольшой пучок
- Молоко - 150 мл
- Яйцо - 1 шт
- Соль - щепотка
- Черный перец - молотый, щепотка
- Шпик - копченый 150 г



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Нарежьте хлеб кубиками со стороной примерно 1 см и залейте горячим молоком минут на 15.

2

Мелко нарежьте лук и шпик. Нагрейте в сковороде растительное масло. Спассеруйте лук и шпик до золотистого цвета.

3

Взбейте яйцо с солью и перцем.

.....

4

Добавьте к хлебу лук со шпиком, мелко нарезанную петрушку и яйцо . Все перемешайте , накройте посуду крышкой или полотенцем и оставьте на 10 минут.

.....

5

В широкой кастрюле вскипятите воду и добавьте щепотку соли.

.....

6

Смочите руки водой и из хлебной массы сформируйте 10 шариков. Опустите их в кипящую воду и готовьте при слабом кипении 10 минут.

.....

7

Готовые кнедли подавать с салатом, кислой капустой или мясным бульоном , посыпав их мелко нарезанным зеленым луком.

.....

Приятного вам аппетита :) 