

Cepeliny z farszem bekonowo- pieczarkowym

Składniki na 6 porcji:

- boczek wędzony 900g
- cebula biała 600g
- olej 120ml
- mąka pszenna 100g
- mąka ziemniaczana 600g
- puree ziemniaczane błyskawiczne 1 opakowanie
- jaja 2szt
- pieczarki świeże 700g
- kapusta kiszona 700g
- masło 200g
- przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie- do smaku

Sposób wykonania:

Sporządzić puree ziemniaczane- według przepisu na opakowaniu, ostudzić. Dodać mąkę ziemniaczaną, (w przybliżonej ilości 1:5), jaja, w miarę potrzeby mąkę pszenną, wyrobić ciasto.

Pieczarki umyć, zetrzeć na tarce, lub pokroić w drobną kostkę. Cebulę umyć i drobno pokroić. Pieczarki i cebulę przesmażyć na oleju. Boczek wędzony pokroić w kostkę, podsmażyć na patelni do zrumienienia. Odłożyć niewielką ilość do dekoracji. Połączyć przesmażone pieczarki z wędzonym boczkiem.

Z ciasta i farszu formować wrzecionowate kluski, obtaczać w mące. Gotować od wrzącej osolonej wody, kilka minut od wypłynięcia. Kiszoną kapustę opłukać, posiekać, obgotować, podsmażyć na maśle i doprawić do smaku.

Podawać razem na talerzu - według załączonego poniżej zdjęcia.

Życzymy smacznego!

