

Knedle z buraka z sałatką Waldorf

45—60 Min

Przygotowanie

1. Cebulę drobno posiekaj i podsmaż na patelni na odrobinie masła, aż będzie szklista. W misce dobrze wymieszaj jajka z solą, pieprzem, kolendrą i gałką muszkatołową z Kotányi. Wymieszaj wszystkie składniki z kostkami bułki w dużej misce.
2. Buraki drobno zmiksuj i dodaj do ciasta na kluski. Wskazówka: aby uniknąć zaczerwienienia rąk podczas obierania buraków, używaj rękawiczek. Całość bardzo dobrze zagnieć i odstaw na 15 minut.
3. Uformuj knedle mokrymi rękami i zagotuj je we wrzącej, osolonej wodzie lub na parze przez około 15 minut.
4. W międzyczasie możesz przygotować kremową sałatkę Waldorf. Aby to zrobić, obierz seler i pokrój go w cienkie paski. Umyj jabłka, ale ich nie obieraj. Przekrój na pół, wydrąż gniazda nasienne i pokrój w cienkie plasterki.
5. Grubo posiekaj orzechy. Śmietanę wymieszaj z majonezem, dopraw solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Do miski dodaj paluszki selera, plasterki jabłka i kawałki orzecha włoskiego, wymieszaj z kremowym sosem.
6. Gotowe knedle wyjmij z garnka, podawaj z sałatką, smacznego!

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na knedle

250 g	Gotowane buraki
400 g	Bułka krojona
200 ml	Mleko
3 szt	Jaja eco
1 szt	Biała cebula
1 łyżka	Masło
2 łyżeczki	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 łyżeczka	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 łyżeczka	Świeża kolendra
1.2 łyżeczka	Gałka Muszkatołowa mielona

Na sałatkę

400 g	Seler
500 g	Jabłko
200 g	Majonez
160 g	Orzechy włoskie
50 ml	Śmietana
2 łyżeczki	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
6 łyżek	Sok z cytryny

