



Knedle z buraka z sałatką Waldorf

🕒 45–60 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 4

🔥 = Kotányi Produkty

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

- 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 zacerwienia 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 jabłko, 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!

