

Картофельные кнедлики по-римски

1 кг картофеля, 1,5 чашки муки, 2 желтка, на кончике ножа белого перца и майорана, 4 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла.

Для соуса: *1 кг помидоров, 1 луковица, 2 шт. черешкового сельдерея, 1 морковь, 1/2 зубчика чеснока, 4 ст. ложки оливкового масла, 250 г мясного фарша, 1/8 л мясного бульона, 1/2 чайной ложки соли, на кончике ножа белого перца, щепотка сухого майорана.*

Картофель очистить, разрезать на половинки, сварить в подсоленной воде, слить и размять. Смешать с мукой, желтками, перцем и майораном.

Сделать из теста небольшие шарики и сварить их в подсоленной воде.

Духовку разогреть до 200°.

Кнедликам дать стечь, положить их в смазанную маслом огнеупорную посуду, посыпать сыром, выложить кусочками масла и поставить минут на 10 в духовку запекаться. Помидоры освободить от кожицы, удалить зернышки и порезать.

Лук нарезать кубиками, сельдерей и морковь – пластинками, чеснок растереть. Разогреть оливковое масло и минут 5 пожарить в нем овощи с чесноком. Добавить мясной фарш, залить бульоном и на медленном огне поварить соус минут 40.

В заключение приправить соус пряностями и перцем.