

Knedle z brzoskwiniami



Autor: **Tomek_kantor**
Przepisów: **16** Ocena: **360**

 1-2 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Ziemniaki około 600g
- mąka pszenna 1,5 szklanki
- jajko 1szt
- śmietana 18 %
- Cukier puder
- Brzoskwinia 3 szt

Sposób przygotowania:

- 1 ziemniaki obrać i ugotować do miękkości w lekko osolonej wodzie, przecisnąć przez praskę lub maszynkę do mięsa.
Do ziemniaków dodać jajko oraz szklankę mąki i zagnieść ciasto jeżeli będzie się bardzo kleić do dłoni to dosypać trochę mąki.
Ciasto powinno być elastyczne lekko kleiste.
z brzoskwiń każdą połówkę przekroić na ćwiartki, jeżeli są mocno dojrzałe do można obrać ze skórki
- 2 Z ciasto odrywać kawałki i uformować kulki które później rozplaszczą na dłoni. na placuszek ciasto położyć ćwiartkę brzoskwini, dokładnie zlepować i uformować kulkę.
tak zrobione knedla włożyć do gotującej się wody, gotować około 5 minut od wypłynięcia.
polać śmietaną wymieszaną z cukrem pudrem
Smacznego !

Twoje notatki do przepisu: