

Knedle z morelami

Autor: **Pularda**Przepisów: **72** Ocena: **445**

1-2 os.



60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 500 g mąki
- 2 łyżki masła
- 2 żółtka
- 150 ml mleka
- małe morele
- cukier
- śmietana 18% do podania

Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozpuścić, mleko lekko podgrzać. Mąkę zagnieść z żółtkami, masłem i odrobiną soli. Stopniowo dodawać mleko, do uzyskania odpowiedniej konsystencji ciasta (miękkiego jak na pierogi, nieklejącego się do rąk), wyrabiać kilka minut.

Ciasto rozwałkować, wycinać szklanką koła. W każde zawinąć morelę bez pestki, dodać odrobinę cukru do środka moreli.

Knedle wrzucać na wrzątek, gotować kilka minut. Podawać z cukrem i kwaśną śmietaną lub rozpuszczonym masłem.

Twoje notatki do przepisu: