

knedle z wisniami i slodka tarta bulka

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **5069**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ziemniaki, 800g
- jajko, 1 szt
- mąka, ok 200g (ile "wciagna" ziemniaki)
- WISNIE, 200g
- cukier, 50g + 100g do bulki tartej
- olej, 4 łyżki
- bulka tarta, 6 łyżek
- sol, wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, rozgnieść je i wystudzić. do zimnych ziemniaków dodać jajko i wyrobić reka. gdy masa będzie jednolita, wsypywać powoli mąkę, tyle, aż ciasto przestanie kleić się do rąk (nie może być zbyt twarde).
- 2 z ciasta odrywać kawałki wielkości małego jabłka, rozgnieść w dłoni na placek, nadziać wisniami zmieszonym z cukrem, zakleić i formować kule. gotować w osolonej wodzie, po wypłynięciu na powierzchnię gotować ok 3-4 min.
- 3 słodka bulka tarta: bulkę wymieszać z olejem, podgrzać, kiedy zapach zacznie być intensywny zestawić z gazem, wsypać 100g cukru, wymieszać. tak przygotowana bulka tarta posypać knedle.
- 4 smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: