

Knedle ze śliwkami

Autor: **Futka**Przepisów: **1056** Ocena: **29786**

3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- CIASTO:
- 0,5 kg ugotowanych ziemniaków
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 2 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 całe jajko
- 1 żółtko
- sól do smaku
- DODATKI:
- śliwki
- cukier
- roztopione masło
- kwaśna śmietana

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie i studzimy. Następnie na stolnicę dodajemy obie mąki, ziemniaki, jajko i żółtko oraz ostudzone ziemniaki i siekamy wszystko nożem, zagniatamy, rozwałkowujemy, a następnie formujemy rulon, który porcjujemy na około 3 cm kawałki.
- 2 Z każdej porcji ciasta formujemy kulę, do środka wkładamy śliwę (małą węgierkę lub pokrojoną większą śliwkę), podsypujemy ją odrobiną cukru i formujemy knedelki.
- 3 Uformowane knedelki wrzucamy do lekko osolonego wrzątku i gotujemy 8 minut od momentu ich wypłynięcia na powierzchnię wody.
- 4 Gotowe knedelki polewamy roztopionym masłem, posypujemy odrobiną cukru i podajemy z kwaśną śmietaną lub jogurtem naturalnym.

Życzę smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: