

Knedle ze śliwkami

Autor: **nessie_s**Przepisów: **8** Ocena: **103**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ziemniaki ugotowane, 1 kg
- mąka, ile wejdzie do ciasta
- jajko, 2 szt
- śliwki, 1 kg

Sposób przygotowania:

- 1 Ze śliwek wyjąć pestki.
- 2 Ziemniaki przecisnąć przez praskę, dodać jajka, sól do smaku i tyle mąki ile wejdzie do ciasta, aby uzyskać gęstą konsystencję. Odrywać kawałki ciasta i zawijać w nie całą małą śliwkę. Gotować we wrzątku do momentu wypłynięcia na powierzchnię. Podawać ze śmietanką i cukrem lub bułką tartą przesmażoną na maśle. Można użyć mrożonych owoców - zamrożone zawinąć w ciasto i wrzucić na wrzątek - ciut dłużej będą się gotować jak te ze świeżymi owocami.

Twoje notatki do przepisu: