

knedle ze śliwkami



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **7458**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ziemniaki ugotować, 1 kg
- mąka ziemniaczana, ok 20 dkg
- jajko, 1 sztuka
- sól
- olej, 1-2 łyżki
- masło roztopić w rondelku, 2 łyżki
- płatki migdałowe dodać do masła i przyrumienić, wg uznania
- cukier dodać do masła i migdałów

Sposób przygotowania:

- 1 ziemniaki obrane ugotować, przestudzone zmielić w maszynce do mięsa lub przecisnąć przez praskę, dodać mąkę ziemniaczaną, jajko, sól, olej i wyrobić ciasto.
- 2 śliwki umyć, wypestkować i podzielić na połówki. Z ciasta formować małe placuszki nakładać połówki śliwek i 1/2 łyżeczki cukru w zależności od słodkości śliwek, zlepiać, wyrabiać kulki i gotować.
- 3 Po ugotowaniu wykładam knedle na talerz i polewam je roztopionym masłem z dodatkiem przyrumienionych płatków migdałowych i cukrem. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: