

# Knedle ze śliwkami i cynamonem



Autor: **Futka**  
Przepisów: **993** Ocena: **27480**



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne

## Składniki:

- 650 g obranych ziemniaków
- 250 g białego sera
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 czubata łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 jajko
- śliwki węgierki
- cynamon
- cukier trzcinowy
- sól do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki gotujemy w lekko osolonej wodzie i studzimy.

Następnie mielimy je w maszynce do mięsa wraz z serem białym i łączymy oba składniki.

\* Najlepiej zrobić to dzień wcześniej i wstawić masę serowo - ziemniaczaną do lodówki. Knedelki ze schłodzonych ziemniaków wychodzą najlepsze.

- 2 Śliwki węgierki rozkrajamy i pozbawiamy pestek.

W moździerzu mieszamy ze sobą 3 łyżeczki cukru trzcinowego i 1 łyżeczkę cynamonu, a powstałą mieszanką obsypujemy wnętrze śliwek.

- 3 Ze środka masy serowo - ziemniaczanej wybieramy jej część, a w puste miejsce wsypujemy mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, sól do smaku oraz wbijamy jajko i wyrabiamy ciasto.

- 4 Ciasto rolujemy podsypując je delikatnie mąką i porcjujemy na około 3 cm kawałki.

- 5 Z każdej porcji formujemy kulę, którą rozplaszczamy. Na środku układamy śliwkę, zakrywamy ją masą i ponownie formujemy kulę.

\* Najlepsze do knedli są śliwki węgierki. Jeśli mamy większe śliwki, to do przygotowania knedli użyjmy ich połowy przekrojonej na pół (dwóch ćwiartek). Tym razem zrobiłam knedle z 3/4 śliwek węgierek i 1/4 dużych śliwek - obie wersje są pyszne.

- 6 Uformowane knedelki wrzucamy do lekko osolonego wrzątku z dodatkiem łyżeczki masła i gotujemy około 5 minut od ich wypłynięcia.

- 7 Knedle wyciągamy za pomocą łyżki cedzakowej, odstawiamy je, aby odciekły z wody, polewamy masłem i podajemy z ulubioną okrasą i dodatkami. Polecam jogurt grecki lub kwaśną śmietanę.
- 8 Życzę smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: