

## Knedle z jabłkiem korzennym



**ANNA133**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki ugotowane</b>	400 g
<b>mąka pszenna</b>	100 g
<b>mąka ziemniaczana</b>	100 g
<b>jaja</b>	1 szt
<b>jabłka</b>	2 szt
<b>kardamon</b>	do smaku
<b>cynamon</b>	do smaku
<b>okrasa</b>	
<b>masło</b>	4 łyżki
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>cukier</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotowane z poprzedniego dnia ja potraktowałam blenderem , dodałam resztę składników i wyrobiłam .

Jabłka obieramy i usuwamy nasiona i gniazda , kroimy na kawałki ok 3cm,2cm każde osypujemy przyprawami korzennymi .

Z masy ziemniaczanej na dłoni robimy placek o grubości ok 1cm wielkości 8cm i na każdy kładziemy jabłko i zlepimy jak pączki tworząc kulkę , gotujemy w wodzie ok 10 min.

Na patelnię dajemy masło , topimy , następnie wsypujemy bułkę tartą i cukier , rumienimy .