

Knedle z orzechami i morelami

JOANNA77

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
drożdże	2 dag
cukier	2 łyżki
mleko	200 ml
masło	12 dag
jajko	1 sztuka
skórka z cytryny	1 sztuka
orzechy laskowe	10 dag
miód	5 dag
sól	do smaku

Na sos:

morele z puszki	1 puszka
skórka z cytryny	0,5 cytryny
cukier wanilinowy	1 sztuka
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski włożyć drożdże, łyżkę cukru i 100 ml letniego mleka, wymieszać, odstawić na 15 min w ciepłe miejsce. Dodać 5 dag stopionego masła, resztę mleka, 0,5 łyżeczki soli, jajko, resztę cukru i skórkę z cytryny, wyrobić, odstawić do wyrośnięcia. Morele osączyć. Sok, skórkę z cytryny i cukier wanilinowy zagotować. Zagęścić mąką ziemniaczaną. Dodać morele. Sok wystudzić. ciasto pokroić na 8 plastrów. Połowę orzechów wymieszać z miodem, przełożyć na ciasto, zrobić knedle, odłożyć na 20 min. Gotować na 20 min na parze. Resztę masła stopić, polać knedle, posypać resztą orzechów, podawać z sosem.

