

## knedle z powidłami sliwkowymi anki

**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	85 dag
<b>mąka pszenna</b>	1 szklanka
<b>mąka ziemniaczana</b>	½ szklanki
<b>jajka</b>	2 sztuki
<b>sól</b>	
<b>powidła śliwkowe</b>	
<b>masło</b>	
<b>cukier kryształ</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrać ziemniaki, ugotować, odcedzić. Ziemniaki przepuścić przez maszynkę na stolnicę posypaną mąką. Dodać resztę mąki, jajko mąkę ziemniaczaną i wyrobić ciasto. Z przygotowanego ciasta toczyć niezbyt cienkie wałki, kroić na kawałki, każdy rozpląszczyć na placuszek, w który zawijamy starannie powidła. Knedle kłaść do wrzącej lekko posolonej wody. Gdy wypłyną gotować ok. 3 minuty. Podawać posypane cukrem z odrobiną masła.