

knedle z powidłami sliwkowymi anki

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	85 dag
mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	½ szklanki
jajko	2 sztuki
sól	
powidła śliwkowe	
masło	
cukier kryształ	

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.