

## Knedle z wiśniami

**DOROTA59**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki ugotowane</b>	1 kg
<b>mąka</b>	1 1/2 szkl
<b>jajko</b>	1 szt
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nadzienie:

1/2 kg wiśni

cukier

cukier waniliowy

masło

bułka tarta

Ziemniaki zemleć, dodać jajko, mąkę, sól i wyrobić ciasto.

Na posypanej mąką stołnicą uformować wałek o średnicy 2,5 cm i pokroić go na grube plastry.

Każdy plaster rozplaszczyc i układać na nim wydrylowaną wiśnię posypaną cukrem i uformować kulkę. Knedle wrzucać partiami do osolonego wrzątku i gotować na niewielkim ogniu ok 10 minut od chwili wypłynięcia.

Podawać ze stopionym masłem i bułką, posypane cukrem.