

## Knedle ze śliwkami – bez ziemniaków



### OSTRA NA SŁODKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	200 g
<b>mleko</b>	125 ml
<b>masło</b>	25 g
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>mąka ziemniaczana</b>	50 g
<b>żółtko małe</b>	2 szt
<b>śliwki</b>	200 g
<b>cukier</b>	100 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żaroodporne naczynie ustawiamy nad garnkiem z gotującą się wodą.

Wlewamy mleko.

Dodajemy masło i szczyptę soli , a następnie gotujemy do całkowitego wymieszania składników.

Wsypujemy mąkę i szybko mieszamy łącząc ze sobą składniki.

Zdejmujemy z ognia i odstawiamy na kilka minut do wystudzenia.

Dodajemy mąkę ziemniaczaną i żółtka.

Wyrabiamy ciasto ( najlepiej mikserem z hakami ) do uzyskania zbitej kuli.

Wyciągamy na podsypaną mąką stolnicę i dzielimy na 2 części ( będzie nam łatwiej ).

Z każdej części formujemy wałek , który następnie dzielimy na kawałki ( ich ilość zależy od tego jakiej wielkości chcemy mieć knedle ).

Każdą część rozplaszczamy , układamy wypestkowane śliwki , posypujemy cukrem , a następnie dokładnie zlepiamy.

Formujemy kule.

Gotujemy w ok. 2 litrach osolonej wrzącej wody

( od wypłynięcia na powierzchnię ok. 5-7 minut )

Podajemy polane masełkiem i posypane cukrem.