

## Knedle ze śliwkami



### JANEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>śliwki</b>	30 sztuk
<b>mąka</b>	1/2 kg
<b>żółtko jajek</b>	1 sztuka
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>woda</b>	1/2 szklanki
<b>sól</b>	do smaku

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowuję śliwki, nacinam je lekko w połowie nożem i wyjmuję pestki.
- KROK 2 Przygotowuję ciasto, na tacy wysypuję mąkę, dodaję żółtko i łyżkę masła. Całość mieszam i powolutku cały czas mieszając dodaję ciepłą wodę i odrobinę soli. Ciasto wałkuję wałkiem, wycinam szklanką kółka grubsze niż na pierogi i do środka dodaję śliwkę i formuję.
- KROK 3 Tak uformowane knedle pozostaje wrzucić do gotującej się wody na kilka minut. Smakują wybornie ze śmietaną i cukrem;)