

Knedle ze śliwkami



BITEDELITE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ugotowane ziemniaki	1 kg
jajko	2 sztuki
mąka	300 g
śliwki	500 g
cukier	6 łyżek
śmietana	100 ml
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki rozgnieść na pure, dodać jajka, mąkę i sól. Zagnieść na gładkie ciasto.
2. Śliwki umyć, osuszyć i pokroić na połówki. Usunąć pestki.
3. Ciasto zrolować w wałek. Odkrawać po kawałku i formować placek. Do każdego wkładać połówkę śliwki. Zlepić i uformować kulkę.
4. Gotowe knedle gotować w osolonej wodzie ok. 4-5 min.
5. Po ugotowaniu polać je śmietanką i posypać cynamonem.