

Knedelki z węgierkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

duży, ugotowany ziemniak	1
jajko	2
szkl. mąki pszennej (może trochę więcej - zależy od wilgotności sera)	2
kg małych śliwek, węgierek	1/2
łuskanych orzechów laskowych, tyle sztuk ile śliwek	20-25
Bułka tarta klasyczna Prymat	2
g masła	50
ser biały twarogowy	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czas na knedelki ze śliwkami - każdy z Was ma pewnie swoją wypróbowaną recepturę, ja robię ciasto z białym serem...

Śliwki naciąć wzdłuż, usunąć pestki a w ich miejsce włożyć po jednym orzeszku. Twaróg i ziemniaka zmielić albo przecisnąć przez praskę, dodać jajka i wyrabiając stopniowo dodawać mąkę. Ciasto ma być gęste, zwarte, ale plastyczne. Odrzynamy kawałki ciasta wielkości dużego orzecha włoskiego, rozplaszczamy na dłoni, na środek kładziemy śliwkę i dokładnie zlepiamy brzegi formując okrągłe lub owalne knedelki. Gotowe knedle wrzucamy na osolony wrzątek i gotujemy 5-10 min. od wypłynięcia - czas zależy od wielkości. Ugotowane knedle wyjmujemy łyżką cedzakową, osączamy, układamy na talerze. Rozgrzewamy patelnię, wysypujemy bułkę tartą i rumienimy ją lekko, dodajemy masło a kiedy się roztopi mieszanką polewamy knedle. Posypujemy cukrem i cynamonem. Możemy, oczywiście, połączyć knedle śmietaną z cukrem, jeśli ktoś tak woli.