KNEDLE ŚLIWKOWE W CIEŚCIE ZIEMNIACZANYM

ELIZAT

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śliwka	0,6 kg.
mąka	350 gram.
ziemniaki	0,7 kg.
jajko	3 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	70 gram
tłuszcz	- -
sól	- do smaku
pieprz	- do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki umyć, ugotować w skorupkach, a następnie obrać i przecisnąć przez maszynkę do mielenia mięsa.

Do ziemniaków dodać mąkę, jajka oraz sól, wyrobić ciasto.

Z ciasta zrobić wałek, pokroić na krążki, rozpłaszczyć. Śliwki wypestkować.

Do każdego krążka dodać po jednej śliwce oraz po połowie łyżeczki cukru, zawinąć krążki i uformować knedle.

Knedle włożyć do osolonego wrzątku, gotować ok. 7 minut.

Po ugotowaniu wyjąć, ułożyć na półmisku, posypać je prażoną bułką, na wierzch położyć masło. SMACZNEGO!!!