

## Knedle ziemniaczane z morelami



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>szkl. ugotowanych zmielonych ziemniaków</b>	2,5
<b>szkl. mąki pszennej</b>	3
<b>jajko</b>	2
<b>szt. małych moreli</b>	20
<b>kostek cukru</b>	20
<b>szkl. śmietany</b>	1
<b>op. cukru waniliowego 16 g</b>	1
<b>łyżeczki cukru kryształu</b>	3

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczywiście przygotowując knedle widoczne na zdjęciu wykorzystałam morele zamrożone latem. Wypestkowałam je, "nadziałam" cukrem i tak zamroziłam w woreczkach, po 20 szt. - do knedli wkładałam zamrożone. Podam jednak sposób przygotowania ze świeżymi owocami. Owoce umyć, osączyć, naciąć do połowy, usunąć pestki a w ich miejsce włożyć po 1 kostce cukru, "zamknąć" owoc. Jeśli nie mamy cukru w kostkach możemy użyć zwykłego wsypując po ok. 0,5 łyżeczki do każdej moreli/śliwki. Zimne ziemniaki przełożyć do miski, wbić jajka i wyrabiać ciasto dosypując mąkę. Ciasto powinno być zwarte, elastyczne, może się lepić, ale to nie przeszkadza. Podzielić je na 20, m/w równych kawałków (ja nabieram porządną, czubatą łyżkę). Każdą część rozplaszczyc na dłoni i na środku położyć owoc, dokładnie zlepici brzegi formując kulę. Knedle kłaść na osolony wrzątek (w dwóch turach, nie wszystkie naraz), po zagotowaniu wody zmniejszyć nieco ogień (woda ma lekko wrzeć) i gotować ok. 8-10 min. Podawać ze śmietaną wymieszaną z cukrem waniliowym i kryształem. Można posypać cynamonem, ja dodałam posiekaną, suszoną żurawinę. Można też polać knedle roztopionym masłem z bułką tartą.