Knedle ziemniaczane z morelami

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szkl. ugotowanych zmielonych ziemniaków	2,5
szkl. mąki pszennej	3
jajko	2
szt. małych moreli	20
kostek cukru	20
szkl. śmietany	1
op. cukru waniliowego 16 g	1
łyżeczki cukru kryształu	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 rozpłaszczyć na dłoni i na środku położyć owoc, dokładnie zlepić 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.