

Knedle w cieście bułeczkowym



PIOTR46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

chałka

mleko

mąka

jajko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Celowo nie piszę ilości produktów, bo te każda średnio wprawna gospodyni rozpracuje, a z powodu różnic pomiędzy ciężarami chałek z różnych piekarni ilość mąki może być zmienna. Poza tym moczenie i odciskanie chałki też różnie wychodzi więc zawartość mleka nie jest sztywna. Mimo wszystko ciasto **ZAWSZE** się udaje i proszę nie zrażajcie się tym brakiem ścisłości z mojej strony. Pokrojoną w kostkę chałkę moczymy w ciepłym mleku. Gdy jest ostatecznie rozciapczana, odciskamy mocno, ale bez przesady, układamy na stolnicę. Rozdrabniamy palcami by nie było kawałków. Dodajemy jajko i po trochu mąki, tyle, by uzyskać gęstość jak na pierogowe ciasto, tzn. nie za gęste, elastyczne. Chałka ma w sobie coś takiego, że ciasto ma bardzo korzystną konsystencję, jest miękkie, ale dość zwarte i świetnie się skleja. Gotowe ciasto rozwałkujemy podsypując mąką na płat o grubości ok. 4 mm. Wycinamy kółka, oblepiamy śliwki. Wypestzkowane śliwki należy oprószyć wewnątrz cynamonem. Wrzucamy partiami do wrzątku, gotujemy kilka minut. Podajemy polane tartą bułką zrumienioną na masłku, posypane cukrem lub z kwaśną śmietanką ubitą lekko z cukrem. Dla spóźnionych domowników można odsmażyć.