

Knedle ze śliwkami (z ciasta ptysiowego)



DOROTA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	0,5 litra
masła	5 dag
mąki krupczatki	50 dag
jajko	3
sól	
śliwki	1 kg
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku zagotować mleko z masłem i odrobiną soli, po czym ciągle mieszając wsypujemy stopniowo 40 dag mąki. Ciasto pozostawiamy do ostygnięcia, następnie mieszając wbijamy po jednym jajku i wsypujemy resztę mąki. Gotowe ciasto rozwałowywujemy, tniemy na kawałki, w które wkładamy śliwki i formujemy knedle. Gotujemy je we wrzącej wodzie 10 minut. Przed podaniem można knedle posypać cukrem, polać rozpuszczonym masłem lub śmietaną