

## Śliwkowe knedle



### BERNADETTAP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| ziemniaki       | 1 kg po obraniu |
| mąka            | 20-30 dag       |
| jajko           | 2 szt           |
| śliwki węgierki | 30-35 szt       |
| cukier          |                 |
| sól             |                 |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Ziemniaki gotujemy w lekko osolonej wodzie, dwukrotnie mielimy, wkładamy do miski i dość dobrze przyciskamy. Dzielimy ziemniaki na 4 części, jeden kawałek wyjmujemy i w jego miejsce wsypujemy mąkę pszenną.
- KROK 2      Dodajemy jajka i wyrabiamy jednolite ciasto. W razie potrzeby dosypujemy jeszcze trochę mąki.
- KROK 3      Ze śliwek wyciągamy pestki i w ich miejsce wsypujemy odrobinę cukru. Śliwki zawijamy w ciasto ziemniaczane i formujemy kuleczki.
- KROK 4      Gotujemy w lekko osolonej wodzie przez 5 minut od wypłynięcia knedli.
- KROK 5      Podajemy posypane cukrem i przykryte cienkimi plasterkami masła.