

knedle ze sliwkami



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1,5 szklanki
jajo i sol	do smaku
śliwki węgierki	1 kg
cukier	do smaku
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
ziemniaki ugotowane	przetarte kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z ziemniaków, maki i jaj z solą przygotowujemy ciasto.

Sliwki wypestkowujemy i w środek sypimy po odrobinie cukru i cynamonu. Na plasterki ciasta układamy sliwkę i zlepiamy, formując kuliste knedle. W dużym płaskim garnku zagotowujemy osłoną wodę i wkładamy i gotujemy knedle. Kiedy wypłyną, chwilę jeszcze gotujemy i wyjmujemy. Podajemy polane stopionym masłem, jogurtem i posypane cukrem.