

## Knedle wiśniowe



### KASIUREK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>mąka</b>                         | 15 dag       |
| <b>masło</b>                        | 3 łyżki      |
| <b>wiśnie</b>                       | 1/2 kg       |
| <b>żółtko jajek</b>                 | 2            |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | 4 łyżki      |
| <b>mleko</b>                        | 1/2 szklanki |
| <b>cukier, sól</b>                  |              |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Surowe żółtka utrzeć z masłem, mlekiem, bułką tartą i mąką wszystkie składniki razem zmiksować i wyrobić ciasto. Nabierać ciasto, w środek wkładając po jednej wiśni bez pestek następnie sklejać i posypać mąką. Gotować we wrzącej wodzie. Podawać posypane cukrem i polane masłem.