

Wigilijne knedle na słodko



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

CIASTO

mąka	400 gram
ziemniaki ugotowane	700 gram
sól	szczypta
jajko	1 sztuka

MAK

mak	180 gram
miód	2-3 łyżki
orzechy włoskie	1 garść
rodzynki	2 łyżki
żurawina suszona	2 łyżki
suszone śliwki kalifornijskie	ok 6 sztuk
daktyle	ok 5 sztuk
olejek migdałowy	

ORZECHOWO: MIODOWA OMASTA

masło	100 gram
miód	2-3 łyżki
orzechy włoskie	3/4 szklanki siekanych

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę wykładamy na stolnicę. Dokładamy do niej jajko, ziemniaki oraz sól. Energicznie zagniatamy ciasto.
- KROK 2 Gotowe wałkujemy na grubość około 0,5-0,7 cm. Za pomocą szklanki wycinamy z niego koła.
Na każde koło wykładamy porcję makowego nadzienia.
- KROK 3 Zawijamy boki do góry i skleamy je. Formujemy knedle.
- KROK 4 MAK: Mak sparzamy. Ostygnięty mielimy 2 razy.
Orzechy siekamy na mniejsze części, śliwki i daktyle kroimy w kostkę, rodzynki i żurawinę pozostawiamy w całości.
Do zmielonego maku dodajemy przygotowane bakalie. Na koniec wlewamy miód i dodajemy bułkę tartą. Całość miksujemy. Ewentualnie na koniec dodajemy jeszcze miód do smaku oraz odrobinę olejku migdałowego. Z gotowej masy makowej formujemy kulki, dość mocno je ściskając. Uformowane układamy na wyciętych z ciasta ziemniaczanego kółkach.
- KROK 5 OMASTA:
Masło rozpuszczamy. Do rozpuszczonego dodajemy miód oraz orzechy. Całość chwilę podgrzewamy, by orzechy zmiękły. Gotową omastą polewamy knedle przed podaniem.