

Knedle serowe ze śliwkami i dwoma sosami



IFA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Knedle

twaróg	250 g
mąka orkiszowa	1 szklanka (mąka jasna)
mąka krupczatka	1/4 szklanki
jajko	1
sól	1 szczypta
śliwki węgierki	8
cukier	

Sos waniliowy

mleko	1/2 szklanki
śmietana kremówka	1/2 szklanki
żółtko jajek	1
cukier	3 łyżki
laska wanilii	1
mąka ziemniaczana	1 łyżka

Sos śliwkowy

śliwki węgierki	10
cukier	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Twaróg przełóż do miski, pokrusz widelcem, dodaj mąki, jajko, sól, wyrabiaj ciasto. Ciasto będzie elastyczne i nie będzie kleiło się, zawiń w folię spożywczą i schłódź je przez 1 godzinę w lodówce (można dłużej).
2. Ciasto uformuj w wałek, podziel go na 15 części. Śliwki umyj, przekrój, wyjmij pestkę.
3. Kawałki ciasta spłaszczaj w dłoni, na środku układaj połówkę śliwki, posyp płaską łyżeczką cukru, zawiń do środka formując kulkę.
4. W dużym garnku zagotuj wodę, knedle wrzucaj na wrzątek, poczekaj aż wypłyną i wtedy gotuj je ok. 5-6 minut. Wykładaj na talerz.
5. Sos waniliowy: do rondelka wlej mleko i śmietankę, zacznij podgrzewać, wbij żółtko, mieszaj intensywnie, podgotuj nie doprowadzając do wrzenia. Z laski wanilii wyskrob ziarenka, razem z cukrem dodaj do reszty kremu. W kubku rozmieszaj w małej ilości wody mąkę ziemniaczaną, dolej ciepłego płynu i całość wlej do kremu. Krem podgrzewaj ciągle mieszając, nie powinien się jednakże zagotować. Jeśli pojawią się grudki przelej przez sitko.
6. Sos śliwkowy: do rondelka wrzuć pokrojone w małe cząstki śliwki. Gotuj sos przez godzinę, powinien się o połowę zredukować, dodaj cukru. Możesz też taki sos zblendować, by był gładki.