

Dyniowe knedle ze śliwką



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

CIASTO

mąka	200 gram
puree z dyni	200 gram
ziemniaki ugotowane	200 gram, przeciśnięte przez praskę
jajko	1 sztuka
sól	szczypta

DODATKOWO

śliwki węgierki	ok 600 gram
cukier	cynamonowy do posypania
masło	do polania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mąkę przesiewamy na stolnicę, wykonujemy w niej kopczyk. W środek wybijamy jajko. Dokładamy sól, ziemniaki oraz dynię.
- KROK 2 Zagniatamy energicznie ciasto. Ilość mąki jest orientalna. Wszystko zależy od gęstości puree dyni. Moja dynia była gęsta więc taka ilość mąki wystarczyła. Gdyby ciasto było rzadkie należy podsypać je delikatnie mąką.
- KROK 3 Z gotowego ciasta toczymy wałek o średnicy około 5 cm, który następnie kroimy na ok 1 cm plastry. Każdy plaster delikatnie rozgniatamy i układamy na nim śliwkę.

KROK 4 Ciasto sklejamy i formujemy knedel. Z każdym kawałkiem postępujemy tak samo. Uformowane knedle delikatnie obtaczamy w mące.

KROK 5 Gotowe knedle gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem niewielkim ilości tłuszczu (np. 1 łyżka oleju). Gotujemy ok 5 minut od momentu wypłynięcia.

Ugotowane odcedzamy, delikatnie przelewamy letnią wodą i porcjujemy na talerze.

Knedle podajemy polane rozpuszczonym masłem. Dodatkowo posypujemy je cynamonowym cukrem. Cukier taki robimy w prosty sposób przez zmieszanie cukru kryształu z niewielką ilością cynamonu.