

Knedle ze śliwkami



PESTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mąka	25 dkg
jajko	1 szt
śliwki	0,5 kg
cukier	do smaku
cynamon Prymat	do smaku
masło	1-2 łyżki
śmietana	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki obrać ugotować i przecisnąć przez praskę.
- KROK 2 Śliwki umyć osuszyć z wody , przekroić na pół i wyjąć pestki.
Do wystudzonej masy ziemniaczanej dodać mąkę, jajko i szybko zagnieść ciasto.
- KROK 3 Z ciasta uformować wałek i podzielić go w poprzek na małe porcje.
- KROK 4 W każdym kawałku ciasta zrobić wgłębienie i wkładać w nie połówkę śliwki z niewielką ilością cukru a następnie zlepić i uformować kulki.
- KROK 5 Knedle wkładać do osolonego wrzątku. Gotować ok. 5 minut od chwili ponownego zawrzenia wody po włożeniu knedli. Ugotowane wyjąć łyżką cedzakową na półmisek. Polać roztopionym masłem przed podaniem . Można również dodać śmietanę i posypać cynamonem.