

Knedle z czereśniami



URSZULA ŚWIECA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mąka pszenna	2 szkl
jajko	2 szt
czereśnie	70 dkg
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
masło	2 łyżki
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki obrać, opłukać, ugotować w lekko osolonej wodzie. Przestudzić zemleć. Do ziemniaków wbić jajka, wsypać mąkę, zagnieść ciasto
- KROK 2 Czereśnie umyć, usunąć korzonki, wyjąć pestki. Z ciasta uformować wałeczki o średnicy ok. 5cm. Nożem pociąć na plastry, formować placuszki
- KROK 3 Na każdy placek kłaść czereśnie, dokładnie zlepić
- KROK 4 W rondlu zagotować wodę z odrobiną soli . Do wrzątku wrzucać knedle i gotować około 3 min od wypłynięcia. Odcedzić na sicie . Podawać polane bułką tartą , zrumienioną na maśle.