

knedle po czesku



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ugotowane ziemniaki duze	6 szt
mąka	1 szk
jajko	1 szt
kasza manna	4 ŁYZKI
mąka ziemniaczana	1 łyżka
sól	
śliwki	50 dag
masło	3 łyżki
cynamon	
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki przecieramy przez sito. Dodajemy maki kasze jajko i sól. Zagniatamy ciasto. Formujemy gruby wałek. kroimy grube plastry. Na każdy plaster nakładamy sliwkę, i formujemy knedle. Zlepiamy i wrzucamy na osolną wrzącą wodę. Gdy wypłyna gotujemy jeszcze 2 minuty. Podajemy z bułką tartą przesmażoną na masle ze szczyptą cynamonu