

Knedle ze śliwkami



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	1 kg
mąka	1,5 szklanki
jajko	2 sztuki
śliwki mrożone	40 dag
masło	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki zemleć, połączyć z mąką i jajkami, zagnieść ciasto, śliwki nie rozmrażając przelać zimną wodą, zawijać je w ciasto i formować knedle. Knedle od razu gotować w wodzie (powinny wypłynąć na wierzch). Podawać polane stopionym masłem i posypane cukrem pudrem. Można je polać także śmietaną.