

Bawarskie knedle

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Bawarskie knedle

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 25 dag suszonych owoców * 1/2 łyżeczki cynamonu * 3 łyżki cukru -
- 125 ml mleka * 8 dag masła * 1 jajko sól * 3 dag drożdży -
- 15 dag wędzonego boczku -

Etapy przyrządzania:

1. Owoce pokroić na kawałeczki, namoczyć 3 h w 1/2 l ciepłej wody. Po tym czasie dodać cynamon i 2 łyżki cukru. Gotować 10 min. na dużym ogniu. Mąkę wymieszać ze szczyptą soli i pokruszonymi drożdżami. Dodać 5 dag masła, ciepłe mleko i jajko. Zagnieść ciasto. Uformować 4 knedle. Przykryć i odstawić do wyrośnięcia. W płaskim garnku stopić resztę masła, lekko zrumienić w nim pozostały cukier. Dodać szczyptę soli. Ułożyć knedle. Na garnku położyć wilgotną ściereczkę, nakryć przykrywką. Gotować 20- 30 min. na średnim ogniu. Boczek pokroić na kawałeczki, mocno wysmażyć. Posypać nim knedle.

