

Knedle ze śliwkami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Świetny przepis na znane wszystkim knedle z pysznym sliwkowym nadzieniem.:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg ziemniaków -
- 1 kg śliwek -
- 1 jajko -
- 20 dag mąki pszennej -
- sól -
- łyżeczka mąki ziemniaczanej -
- 6 dag masła -

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki umyć, ugotować w łupinach (nie rozgotować). Ziemniaki obrać, przepuścić przez maszynkę. Wyłożyć na stolnicę. Z ziemniaków, mąki pszennej i ziemniaczanej oraz jajka zagnieść ciasto. Śliwki umyć, wypestkować. Jeżeli są duże, rozciąć na pół. Z ciasta formować małe placuszki. Na każdym położyć śliwkę. Placki zlepić i uformować w kulki. Wrzucać na wrzącą, osoloną wodę. Zamieszać, przykryć pokrywką i gotować ok. 3-4 minut. Knedle podawać polane masłem ze zrumienioną bułeczką lub śmietaną z cukrem i cynamonem.

