

Knedle ze śliwkami

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

bardzo smaczne

Czas przygotowania: 50 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- śliwki - 20 dag
- mąka - 10 dag
- żółtka - 3 szt.
- masło - 3 łyżka(i)
- kostki cukru - 20 szt.
- sól -
- tarta bułka - 10 dag
- cukier - 1 łyżeczka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki ugotować i przecisnąć przez praskę. Owoce przekroić na połówki, usunąć pestki w ich miejsce włożyć kostki cukru. Ciepłe ziemniaki wymieszać z mąką, żółtkiem, łyżeczką masła i soli. Zagnieść ciasto. Ulepić wałek i pokroić go na 20 plastrów na posypanej mąką stolnicy. Każdy plaster spłaszczyć dłonią, na wierzchu położyć owoc, skleić i uformować knedle. Gotować w osolonej wodzie, aż wypłyną na wierzch. Resztę masła rozgrzać, posypać tartą bułką, cukrem i zrumienić. Osączone knedle obtoczyć w mieszaninie i od razu podawać.

Jak podawać?

na gorąco obtoczone w mieszance bułki, masła i cukru