

knedle ze śliwkami w zaparzanym cieście

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

knedle ze śliwkami w zaparzanym cieście

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ciasto: 1/2 l mleka, 40 dag mąki, 1 jajko, 1/2 łyżeczki soli -
- nadzienie: 50 dag śliwek, cukier -
- omasta: 3 łyżki masła, cukier, cynamon -

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Mleko zagotowujemy, dosypujemy 3/4 całości maki i szybko mieszamy tak aby nie było zbyt dużych grudek. Wykładamy ciasto na stolnicę wysypaną mąką i gdy stygnie kroimy śliwki na połówki i usuwamy pestki.
2. Z kawałków ciasta formujemy placuszki, które nadziewamy połówką śliwki z cukrem, zalepiamy i formujemy w kule.
3. Gotowe knedle gotujemy w dużej ilości osolonej wody około 10-15 min do wypłynięcia i jeszcze parę gdy już będą unosić się na powierzchni. Podajemy polane z roztopionym masłem z cukrem i cynamonem.

