# Knedle z orzechami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

## Nietypowe knedle z nietypowym nadzieniem.

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

**Potrzebne składniki:**
- 200 ml mleka -
- 50 dag mąki -
- 1 jajko -
- 2 dag drożdży -
- 2 dag cukru -
- 1/2 kostki masła -
- skórka otarta z cytryny -
- 12 dag orzechów włoskich -
- 5 dag miodu -
- Sos: -
- 1 puszka moreli -
- 1/2 cytryny -
- cukier waniliowy -
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej -

**Etapy przyrządzania:**

**1.** Drożdże wymieszać z letnim mlekiem i cukrem. Dodać mąkę, jajko, stopione masło, skórkę z cytryny i odrobinę soli. Wyrobić ciasto, odstawić. Potem znów zagnieść. Podzielić na 8 części. Na każdej ułożyć porcję siekanych orzechów z miodem, zlepić kule. Odstawić. Wyrośnięte knedle układać na sicie umieszczonym nad wrzątkiem, przykryć ściereczką. Parować je 20 minut. Morele zagotować w sosie z sokiem z cytryny i cukrem waniliowym. Zagęścić mąką ziemniaczaną. Podać do knedli.