

Knedle

Porcja na 8 knedli.

Składniki

- 500g ziemniaków
- 150g mąki pszennej
- 1 jajko
- sól
- śliwki
- śmietana
- cukier
- cynamon

Przygotowanie

1. Ugotować ziemniaki (szczypta soli do wody przy gotowaniu) i przetrzeć je przez prasę.
2. Mąkę dodać do ciepłych ziemniaków, wbić jajko i dodać szczyptę soli.
3. Z ciasta zrobić wałek jak na kopytka i pociąć na kawałki.
4. Każdy kawałek rozpląszczyć na okrągły placek.
5. Na środku każdego placka kłaść śliwkę bez pestki, zawinąć ją w ciasto i utoczyć okrągłe knedle.

Gotowanie

Zagotować wodę w dużym rondlu. Dodać szczyptę soli. Knedle gotować 2-3 minuty po wypłynięciu na powierzchnię wody. Wyjąć łyżką cedzakową.

Podawać ze śmietaną i cukrem, oprószone cynamonem.

From:

<https://www.wiki.madenet.pl/> - **Moje wiki**

Permanent link:

<https://www.wiki.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:knedle&rev=1442331448>

Last update: **2015/09/15 17:37**

