Knedle

Porcja na 8 knedli.

Składniki

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

Przygotowanie

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

Gotowanie

Zagotować wodę w dużym garnku. Dodać szczyptę soli. Knedle gotować 10 minut po wypłynięciu na powierzchnię wody. Do mieszania używać drewnianej łyżki żeby nie pokaleczyć knedli bo będą się rozpadać.

Podawać ze śmietaną i cukrem, oprószone cynamonem.

From:
https://wiki2.madenet.pl/ - **Moje wiki**

Permanent link:
https://wiki2.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:knedle

Last update: **2015/09/16 07:13**