

Knedle ze śliwkami

Składniki

- ziemniaki (0,5kg ugotowanych)
- 150g mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 jajko
- szczypta soli
- śliwki (np 12 sztuk dużych)
 - cynamon i cukier (do śliwek)

Przygotowanie

- śliwki naciąć aby wydrylować ale nie przekrawać.
 - do środka śliwki dać cynamonu i ewentualnie cukier jeśli śliwki są kwaśne
- Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, gorące przecisnąć przez praskę i całkowicie wystudzić.
- Dodać mąkę, mąkę ziemniaczaną, jajko, szczyptę soli i dokładnie wymieszać.
- Ciasto ma być lepkie

Gotowanie

- wrzucać do delikatnie gotującej się wody
- poczekać aż wypłyną
- delikatnie gotować 5 minut

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

<https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:ciasta:knedle>

Last update: **2020/08/09 19:10**

