

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).
2. Wystudzone ziemniaki przetrzeć przez prasę.
3. Mąkę dodać do ciepłych ziemniaków, wbić jajko i dodać szczyptę soli.
4. Z ciasta zrobić wałek jak na kopytka i pociąć na kawałki.
5. Każdy kawałek rozpląszczyć na okrągły placek.
6. 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://wiki.madenet.pl/> - **Moje wiki**

Permanent link:

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

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

