

---

# Knedle wrocławskie

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1179 razy.

1 kg ziemniaków  
35 dag twarogu  
35 dag mąki  
2 jaja  
2 łyżki masła  
2 łyżki smalcu  
2 łyżki cukru  
50 dag śliwek węgierek  
sól  
3 łyżki tartej bułki  
łyżka mąki ziemniaczanej

Ziemniaki ugotować , ostudzić i zemleć w maszynce razem z twarogiem, dodać masło. Zagnieść ciasto z dodatkiem mąki i jaj, pociąć na kawałki i nadziewać wydrylowanymi śliwkami. Knedle ugotować w osolonej wodzie, posypać tartą bułką i obsmażyć na patelni na tłuszczu. Podawać na gorąco z cukrem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD