
Knedle ze śliwkami

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1184 razy.

Kuchnia węgierska

750 g ziemniaków

50 g orzechów

1 jajo

1 łyżeczka utartej wanilii

140 g masła

szczypta cynamonu

250 g mąki

100 g tartej bułki

sól

4 łyżki cukru pudru

śliwki

Ziemniaki ugotować w łupinkach, obrać, przetrzeć przez sito i razem z mąką, 1 jajem i 30 g masła zagnieść na elastyczne ciasto. Na desce posypanej mąką rozwałkować ciasto na grubość jednego palca i pokroić je na dziesięciocentymetrowe kwadraty. Na każdym kwadracie ułożyć śliwkę umytą, wypestkowaną i nadzianą nadzieniem z utartych orzechów, cynamonu, wanilii i cukru pudru. Z kwadratów formować knedle i gotować w osolonej wodzie. Pojedyncze knedle obtaczać obficie w tartej bułce zrumienionej na maśle. Następnie włożyć je do salaterki i posypać resztą nadzienia (cukier puder, utarte orzechy, cynamon itp.).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD