
Knedle

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3274 razy.

Przygotowanie - 40 minut

Gotowanie - 8-10 minut

1 porcja - ok. 520 kcal

Dla 4 osób:

Na ciasto:

700 g ziemniaków,

1 i 3/5 szklanki mąki,

1 jajko,

sól

Na nadzienie:

1 kg śliwek (bez pestek),

cukier do posypania

Śwki posypać cukrem.

Ugotowane ziemniaki zmielić w maszynce.

Do przestudzonej masy ziemniaczanej dodać jajko, mąkę, sól. Szybko zagnieść ciasto, po czym podzielić je na kilka części. Z każdej uformować wałek o średnicy ok. 3 cm.

Wałeczki pokroić na kawałki grubości 4 cm. Spłaszczyć je, na każdym położyć śliwkę i zalepić.

Wrzucić do garnka z wrzątkiem i nakryć. Gdy woda się zagotuje, zdjąć pokrywkę i gotować 3-4 minuty.

Podawać posypane cukrem i polane masłem ze zrumienioną bułką tartą.

"Naj"