
Knedle z owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2602 razy.

ok. 1 kg świeżych owoców (truskawki, maliny, rabarbar, agrest, jagody, odpestkowane czereśnie lub wiśnie), 30 dag ziemniaków, 30 dag miękkiego, tłustego twarogu, 30 dag mąki krupczatki, 3 jajka, ok. pół szklanki mleka, 10 dag przesianej bułki tartej lub zmielonego maku, ok. 10 dag masła, cukier puder z ew. przyprawami (wanilia, cynamon, goź dziki).

Zimne, ugotowane ziemniaki zmiksować z twarogiem, dodać mąkę, sól, jajka i wyrobić twarde ciasto.

W miarę potrzeby dodawać mleko.

Rozwałkować, pokroić na kwadraty (4 cm na 4 cm), napełnić owocami i uformować knedle. Wrzucić do osolonej wrzącej wody i ugotować, wybrać cedzakiem, posypać zarumienioną tartą bułką lub makiem. Polać płynnym masłem, posypać cukrem.

"Kobieta i Życie"