Knedle drożdżowe z powidłami truskawkowymi [po cz

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2405 razy.

Ciasto:

25 dag mąki,

2 jajka,

2 dag masła lub margaryny,

2 dag drożdży,

1/2 szklanki mleka,

sól

Nadzienie:

15 dag powideł truskawkowych,

4 dag tłuszczu do polania,

10 dag cukru pudru do posypania

Z drożdży z mlekiem i dodatkiem mąki oraz soli przygotować rozczyn o gęstości śmietany. Zostawić go do wyrośnięcia. Mąkę przesiać do miski, dodać jajka, rozczyn i wyrabiać ciasto. Gdy będzie gładkie, jednolite, wlać stopiony tłuszcz i chwilę jeszcze wyrabiać . Przykryć lnianą ściereczką i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto zwiększy dwukrotnie objętość , przenieść je na stolnicę posypaną mąką i rozwałkować na grubość ok. 1/2 cm (wałek również posypać mąką). Odcinać równe kawałki, rozwałkować na krążki i kłaść na nie po łyżce powideł. Formować okrągłe knedle. Uformowane ułożyć na lnianej ściereczce, przykryć drugą i zostawić do wyrośnięcia. Do połowy płaskiego, szerokiego rondla wlać wodę. Przykryć rondel gazą i umocować ją do górnych krawędzi naczynia; środek gazy opuścić nieco nad wodę. Gdy woda zacznie wrzeć , na gazie ułożyć knedle. Przykryć pokrywką i gotować na parze, aż zwiększą podwójnie objętość . gotowe knedle ułożyć na ogrzanym półmisku. Podawać polane stopionym tłuszczem i posypane cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>