
Knedle ze śliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3704 razy.

kilogram ziemniaków

30 dag mąki

50-70 dag śliwek węgerek

5 dag masła

2 jaja

tarta bułka

cukier,

sól

śliwki opłukać , przepołowić , pestki usunąć . Ziemniaki ugotować i przepuścić przez maszynkę lub praszkę. Dodać mąkę, jaja, sól, zagnieść ciasto i rozwałkować . Wykroić kwadraty, na każdym ułożyć śliwkę i uformować kulki. Knedle wrzucać na wrzącą, lekko posoloną wodę i gotować aż wypłyną, Ugotowaną wybrać łyżką cedzakową i wyłożyć bezpośrednio na talerze. Polać tartą bułką z masłem i posypać cukrem. 100 g - 155 kcal

mniam mniam

Nadesłał(a):Radek <chilus1@poczta.onet.pl> 2005-10-24 16:10:21

O taaak, bardzo dobre, nie rozchlapiały się i nie za twarde. Rewelacja.

Nadesłał(a):ania <anna_ch@tenbit.pl> 2006-02-23 12:02:22