
Knedle ze sliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3285 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 1 godz.

750 g sliwek lub malych moreli,

100 g cukru pudru,

80 g masla do polania,

60 g bulki tartej,

1 lyzeczka cynamonu.

Ciasto:

700 g kartofli,

50 g masla,

3 jajka,

maka, sol.

1. Kartofle obrac, ugotowac i przestudzic, nastepnie przepuscic przez maszynke.

Dodac maslo, jajka, sol i tyle maki, ile wchlona kartofle. (Masa powinna miec konsystencje ciasta.)

2. Sliwki umyc, osuszyc sciereczka, wyjac pestki, a na ich miejsce wlozyc cukier z cynamonem.

3. Ciasto rozwalkowac na grubosc 0,5 cm i kroic na kwadraty o boku 8 cm. Na kazdym kwadracie polozyc 1 sliwke i formowac okragle knedle.

4. Gotowac porcjami w osolonej, wrzacej wodzie. Gdy wyplyna na powierzchnie wyjmowac ostroznie cedzakowa lyzka.

5. Przyrumienic na masle tarta bulke. Obtoczyc w niej knedle. Posypac cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 78.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)