
Bawarskie knedle ze słodkim sosem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2573 razy.

Dla 4 osób:

10 dag masła

6 łyżek cukru

1/4 mleka

Ciasto drożdżowe:

1/2 kg mąki,

2 dag drożdży

1 i 3/4 szklanki letniego mleka

8 dag cukru,

szczypta soli

10 dag masła,

2 jajka

Sos:

3 jajka,

5 łyżek cukru,

sok z 1/2 cytryny,

skórka otarta z połowy cytryny,

1/4 l białego wina

Mąkę przesiać do miski, zrobić w środku zagłębienie i włożyć w nie drożdże wymieszane z 1/2 szklanki letniego mleka, 2 łyżkami cukru i odrobiną mąki. Przykryć ściereczką i odstawić. Po 15 minutach zaczyn wyrobić z resztą mąki, resztą letniego mleka, cukru, 10 dag masła, jajkami i solą (ciasto zagniatą, aż pojawią się pęcherzyki powietrza). Uformować knedle, przykryć je i odstawić, by wyrosły (powinny podwoić objętość). Rozpuścić 10 dag masła i lekko zarumienić w nim 6 łyżek cukru. Wlać mleko i ułożyć obok siebie knedle. Na garnku położyć wilgotną ściereczkę i przykryć szczelnie pokrywką. Knedle gotować 30 minut, nie odkrywając garnka. Składniki sosu ubijać na parze, aż sos zrobi się puszysty. Odstawić i ubijać jeszcze przez 5 minut.