
Knedle ze śliwkami

Dodano: 2005-09-16 20:38:25

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4334 razy.

1,5 kg ugotowanych ziemniaków,
2 łyżki mąki ziemniaczanej,
2 szklanki mąki wrocławskiej,
10 śliwek,
łyżeczka soli,
1/3 szklanki cukru,
łyżka masła,
1 jajko.

Zemleć ziemniaki przez maszynkę. Do masy z ziemniaków wbić jajko, dodać mąkę ziemniaczaną oraz 1/3 szklanki mąki wrocławskiej - zagnieść ciasto, tak jak na makaron.

Z wyrobionego ciasta uformować wałek o grubości ok. 3 cm. Wałek ciasta pokroić na plastry o grubości ok. 1 cm. Do środka plastrów powkładać połówki śliwek, posypać cukrem i skleić.

W garnku zagotować osoloną wodę. Knedle wrzucać na wrzątek - od chwili wypłynięcia gotować 5 minut. Podawać polane roztopionym tłuszczem

Nadesłał: mermas <mermas@vp.pl>

bardzo dobre

Nadesłał(a): 2005-10-23 15:10:43

nie próbowałam z mąką ziemniaczaną, nowosc

Nadesłał(a): Wiola 2006-09-04 14:09:31