



Knedle z morelami i śliwkami

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie, przecisnąć przez praskę, ostudzić (mogą być pozostałe z poprzedniego obiadu).

Krok 2

Morele i śliwki umyć i usunąć pestki.

Krok 3

Śmietankę ubić z cukrem pudrem i cukrem waniliowym.

Krok 4

Mąki przesiać, dodać ziemniaki, roztrzepane jajko i szybko zagnieść ciasto, utoczyć wałeczki, pokroić na kawałki. Każdy kawałek ciasta rozplaszczyc, ułożyć połówkę moreli, w miejsce pestki włożyć po 1-2 rodzyнки i przykryć połówką śliwki, zawinąć ciastem i dokładnie zlepić. Wrzucić do wrzącej, osolonej wody i gotować na wolnym ogniu 12-15 minut. Wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć na talerze, posypać cukrem i dodać porcję bitej śmietanki.

Składniki:

- 1/2 kg ziemniaków
- 2/3 szkl. mąki pszennej
- 1/3 szkl. mąki kukurydzianej
- 1 jajko
- 6-7 moreli
- 6-7 śliwek węgierek
- 1 łyżka rodzynek
- Sól
- Śmietanka łaciata 30%
- Cukier puder
- Cukier waniliowy
- Cukier kryształ