



Knedle z ziemniaczano-dyniowego ciasta

Autor: Śnieżynka

Osób: **3**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki ugotowane przecisnąć przez praskę, ostudzić (zimne przemielić w maszynce do mięsa). Dodać mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, mus z dymi, odrobinę soli i szybko zagnieść ciasto.

Krok 2

Utoczyć wałek, pokroić na kawałki. Z każdego kawałka uformować placuszek, ułożyć śliwkę i dokładnie zlepić formując knedle. Wkładać do wrzącej, osolonej wody i gotować 3-4 minuty od wypłynięcia na powierzchnię.

Krok 3

Podawać polane zrumienionym masłem i oprószone cukrem.

Wskazówki

Knedle podawać polane zrumienionym masłem i oprószone cukrem.

Składniki:

½ kg ziemniaków ugotowanych

1 szkl. mąki pszennej

2 łyżki mąki ziemniaczanej

1 jajko

2-3 łyżki musu z dyni

Sól

70-80 dag śliwek

Masło łąciate

Cukier

Cukier waniliowy