



Knedle ze śliwkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Ugotuj ziemniaki i przeciśnij przez praskę.

Krok 2

Śliwki przekrój na pół, pozbądź się pestek. Połówki owoców zasyp cukrem i cynamonem. Odstaw na 20 minut, aby zamarynowały się w przyprawach.

Krok 3

Ciepłe ziemniaki wymieszaj z mąką, żółtkami, łyżką masła i łyżeczką soli. Zagnieć ciasto, uformuj wałek i pokrój je na równe kawałki.

Krok 4

Odcisnij owoce na sitku lub dodaj trochę bułki tartej, tak żeby były bardziej stałe.

Krok 5

Każdy kawałek ciasta spłaszcz na dłoni, po środku połóż owoc i uformuj okrągłe knedle.

Krok 6

Knedle wrzuć do gotującej się, osolonej wody. Gdy woda ponownie się zagotuje zmniejsz ogień i gotuj przez ok. 5 minut licząc od czasu wypłynięcia knedli na powierzchnię.

Krok 7

Rozgrzej resztę masła, dodaj bułkę tartą i cukier, zrumień. Obtaczaj ugotowane knedle w powstałej mieszance.

Składniki

1kg ziemniaków
200g dojrzałych śliwek węgerek
100g mąki
3 żółtka
3 łyżki masła łaciate
100g cukru
bułka tarta
cynamon
sól