



Ziemniaczane knedle z serem

Autor: Niezapominajka

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ser twarogowy włożyć do miski, rozgnieść widelcem, dodać jajko, cynamon i cukier, wymieszać.

Krok 2

Ugotowane ziemniaki przemielić w maszynce, połączyć z mąką, dodać jajko.

Krok 3

Szybko zagnieść ciasto, uformować wałki na posypanej mąką desce, pokroić na kawałki.

Krok 4

Każdy kawałek rozpląszczyć i ułożyć porcję sera z cynamonem.

Krok 5

Dokładnie zlepić i uformować knedle.

Krok 6

Wodę w garnku zagotować, osolić, stopniowo wkladać knedle i gotować 2-3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Podawać polane miodem lub syropem klonowym i posypane pestkami granatu.

Ciasto:

0,5 kg ugotowanych ziemniaków

25 dag mąki pszennej + do posypania deski

1 jajko

Sól

Nadzienie:

30 dag sera twarogowego

1 jajko

1 łyżeczka mielonego cynamonu

1-1,5 łyżki cukru

Dodatkowo:

Miód

Pestki granatu

Sól

Syrop klonowy