



Knedle z gruszkami

Autor: Niezapominajka

Danie: **Podwieczorek, Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie, osączyć z wody i jeszcze ciepłe przecisnąć przez prasę, ostudzić. Do miski wsypać obie mąki, połączyć z zimnymi ziemniakami. Dodać jajko, żółtko, rozpuszczone masło i szybko zagnieść ciasto.

Krok 2
Tak przygotowane ciasto podzielić, utoczyć wałki i pokroić na kawałki.

Krok 3
Gruszki obrać, usunąć gniazda z nasionami, zetrzeć na grubej tarce, wymieszać z cukrem waniliowym i cynamonem. Każdy kawałek ciasta rozpląszczyć i włożyć porcję nadzienia.

Krok 4
Zawinąć farsz i bardzo dokładnie zlepić. W garnku zagotować wodę, dodać soli, włożyć knedle i gotować 4-5 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię wody. Podawać okraszone zrumienionym masłem i posypane cukrem.

Wskazówki

Podawać okraszone zrumienionym masłem i posypane cukrem.

Ciasto:

- 0,5 kg ziemniaków
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 1 szklanka mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka rozpuszczonego masła łaciate
- Sól

Nadzienie:

- 4 gruszki
- 1 łyżeczka cukru z wanilią
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu

Dodatkowo:

- Masło
- Cukier