



Knedle z marcepanem i morelami

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ugotowane ziemniaki zemleć w maszynce lub przecisnąć przez praskę.

Krok 2

Morele umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, wypestkować.

Krok 3

Do zmielonych ziemniaków dodać jajko i mąkę, zagnieść ciasto, dobrze wyrobić. Z ciasta uformować wałeczek, pokroić go na kawałki. Każdy kawałek lekko spłaszczyć, położyć połowę moreli z kawałkiem marcepanu, dobrze zlepować i uformować kulę.

Krok 4

Gotować we wrzącej i lekko osolonej wodzie około 2-3 minut od wypłynięcia. Wybierać łyżką cedzakową na talerze.

Krok 5

Przygotowujemy posypkę. Na patelni rozpuścić masło, dodać pozostałe składniki, zrumienić. Podawać knedle z posypką migdałowo cynamonową.

Ciasto:

500 g ziemniaków ugotowanych

$\frac{3}{4}$ szkl. mąki

1 jajko

Nadzienie:

7 moreli

Marcepan

Posypka :

3 łyżki masła Łaciate

3 łyżki migdałów tartych

1 łyżeczka cynamonu

1 łyżeczka cukru