



Ziemniaczane knedle z jeżynami

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jeżyny umyć, osuszyć, wymieszać z 2 łyżeczkami cukru z wanilią i 1 łyżką cukru.

Krok 2

Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę. Połączyć z mąką i mąką ziemniaczaną, dodać jajko i szybko zagnieść ciasto. Utończyć wałki, pokroić na kawałki.

Krok 3

Każdy kawałeczek rozplaszczyc, ułożyć jeżyny i dokładnie zlepić. Partiami wrzucać do wrzącej, osolonej wody i gotować około 12 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmować łyżką cedzakową, włożyć na talerze, posypać cukrem i cukrem z wanilią.

Krok 4

Śmietanę z cukrem pudrem ubić, wymieszać z pozostałymi jeżynami.

Składniki:

½ kg ugotowanych ziemniaków

20 dag mąki tortowej

2 łyżki mąki ziemniaczanej

1 jajko

2 szkl. jeżyn

2-3 łyżki cukru

3 łyżeczki cukru z wanilią

Sól

Śmietana Łaciata 18%

Cukier puder