



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Knedle ze śliwkami

Udekorować śmietaną

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- śliwka, 300 g
- mąka , 5 g
- bułka tarta , 7 g
- cukier, 20 g
- margaryna, 12 g
- jajka, 0.25 szt.
- ziemniak, 100 g

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować, ostudzić, zemleć w maszynie lub dokładnie utłuc. Do masy dodać mąkę, jajo, sól i wyrobić. Z ciasta formować krążki i zawijać w nie śliwki. Zagotować wodę z solą, wrzucić knedle, ugotować i dokładnie odcedzić. Przyrumienić tartą bułkę, dodać tłuszcz, podgrzać. Knedle polać tłuszczem z bułką lub śmietaną z cukrem. Można faszerować innymi owocami lub mięsem

