



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Knedle ze śliwkami (morelami)

Zamiast śliwek można zawijać morele, nie dodając cynamonu.

Składniki:

- mleko, 0.5 szkl.
- żółtka, 2 szt.
- masło, 15 dag
- mąka , 50 dag
- cynamon mielony, 1 łyżecz.
- cukier, 13 dag
- śliwka, 1.2 dag

Sposób przygotowania:

5 dkg masła rozetrzeć, dodając po jednym żółtku, połączyć z przesianą mąką. Zarobić ciasto wlewając tyle mleka, aby otrzymać konsystencję ciasta pierogowego. Śliwki przygotować jak do pierogów i formować okrągłe knedle wielkości orzecha. Ugotować jak pierogi i podawać polaną resztą masła i posypać pozostałym cukrem.

