



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

Knedle ziemniaczane ze śliwkami

W zimie można knedle nadziewać marmoladą lub owocami mrożonymi; wtedy całkowicie zamrozc owoce zawija się w ciasto i zaraz gotuje.

Składniki:

- ziemniak, 1.1 kg
- mąka , 25 dag
- mąka ziemniaczana, 2 dag
- jajka, 1.5 szt.
- sól, 1 szczypta
- śliwka, 75 dag
- cukier, 10 dag
- cynamon, 1 łyżecz.
- masło, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Śliwki umyć, osaczyć, wyjąć pestki. Przygotować ciasto ziemniaczane. Do każdej śliwki wsypać trochę cukru z cynamonem i zawijać w ciasto. Ugotować, polać masłem i posypać cukrem. Knedle takie można sporządzić również z pokrajanymi jabłkami (75 dkg) lub z truskawkami (50 dkg), które przed włożeniem ciasta należy posypać tartą bułką. Równie smaczne są knedle z młodym rabarbarem.

