

ANIA STARMACH

Knedle ze śliwkami

Co kupić?

- 500g ziemniaków
- 500g śliwek węgierek
- 250g mąki pszennej
- 50g mąki ziemniaczanej
- 2 jajka
- sól

Dodatkowo

kwaśna śmietana, cukier i bułka do podania

Jak przygotować?

1. Ziemniaki umyj i gotuj w łupinkach.
2. Po ugotowaniu obierz i przepuść przez praskę.
3. Wymieszaj z jajkami, mąką, szczyptą soli.
4. Z ciasta lep wałeczki, odrywaj po kawałku ciasta.
5. Z ciasta formuj niewielkie placuszki, na środku każdego z nich umieść śliwkę bez pestki, zlep dokładnie brzegi.
6. Knedle gotuj 2–3 minuty w osolonej wodzie (licząc od wypłynięcia na powierzchnię).
7. Knedle podawaj ze śmietaną lub bułką tartą i cukrem.