

Knedle ze śliwką

data aktualizacji: 2021.06.24 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 jajko
- 1 łyżka mleka
- 100 g przesianej mąki
- 12 śliwek
- 0.5 kg ziemniaków

Przygotowanie:

1. Ugotowane, jeszcze ciepłe ziemniaki tłukę tłuczkiem i dodaję łyżkę mleka.
2. Do przestudzonej masy ziemniaczanej dodaję jajko. Mieszam i na końcu dodaję mąkę. Wyrabiam dłońmi ciasto, które jest bardzo wilgotne i klejące się.
3. Śliwki myję, przecinam i wyjmuję pestki.
4. Biorę kawałek ciasta, rozplaszczam go na dłoni i do środka wkładam śliwkę. Zawijam wszystko i formuję zgrabną kulkę itd.
5. Knedle wrzucam do wrzątku. Gotuję ok. 10 minut od czasu do czasu mieszając.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/38906-knedle-ze-sliwka>