

# KNEDLE ZE ŚLIWKAMI

Autor: **ximona**Przepisów: **32** Ocena: **1136**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- ziemniaki, 1 kg
- śliwki węgierki, 0,60
- jajko, 1 szt
- Mąka pszenna, 2 szklanki
- mąka ziemniaczana, 2 łyżki
- cynamon, 1 łyżeczka
- cukier, 5 łyżeczek
- słodka śmietana, 0,33

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki posolone ugotować ,dobrze rozgnieść lub przepuścić przez praskę .Z wystudzonych ziemniaków ,mąki pszennej ,ziemniaczanej oraz jajka zagnieść ciasto .Z ciasta formować małe placuszki ,na każdy położyć połówkę śliwki ,śliwkę posypać cukrem wymieszanym z cynamonem .Placki zlepiać i formować kulki .Zagotować wodę z odrobiną soli,przygotowane knedle wrzucać na wrzątek i gotować okolo 5 minut .Można podać posypane cukrem i polane śmietaną

## Twoje notatki do przepisu: