Knedle z morelami i daktylami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
ziemniaki - 1/2 kg
mąka pszenna - 1 szklanka
bułka tarta - 2 łyżka
jajko - 1 szt.
sól do smaku -
Pozostałe składniki: -
morele - 40-50 dag
daktyle - 5-6 szt.
śmietana - trochę
cukier puder - trochę
cukier trzcinowy -
sól -

Dodatkowe info:

Morele z dodatkiem słodkich daktyli to wspaniałe połączenie smaków. Daktyle można zastąpić rodzynkami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Morele umyć, obrać, usunąć pestki. Śmietanę ubić z cukrem pudrem. Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, przecisnąć przez praskę, ostudzić. Dodać mąkę pszenną, bułkę tartą i żółtko.

KROK 2: Białko ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, połączyć z ziemniakami.

KROK 3: Szybko zagnieść ciasto, utoczyć wałeczki, pokroić na kawałki. Z ciasta uformować placuszki, ułożyć morelę w miejsce pestki włożyć kawałek suszonej daktyli.

KROK 4: Dokładnie zlepić. Partiami wrzucać do wrzącej, osolonej wody i gotować 12-15 minut od momentu wypłynięcia na powierzchnię, wyjmować łyżką cedzakową.

KROK 5: Knedle podawać oprószone cukrem trzcinowym z dodatkiem bitej śmietany.