Knedle z jabłkami i cynamonem

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- ziemniaki - 1/2 kg
- ser twarogowy - 20 dag
- mąka pszenna - 20 dag
- jajko - 1 szt.
- jabłka - 1/2 kg
- cynamon mielony - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- masło - 2-3 łyżka
- cukier - do smaku
- sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotowane ziemniaki odcedzić i ciepłe przecisnąć przez praskę lub dokładnie ubić tłuczkiem, ostudzić. Do zimnych dodać przemielony ser, jajko, mąkę i szybko zagnieść ciasto. Jabłka obrać, usunąć nasiona i zetrzeć na jarzynowej tarce, wymieszać z cynamonem i cukrem waniliowym.

KROK 2: Ciasto podzielić na kawałki, formować placuszki, nakładać farsz, zawijać i dokładnie zlepiać brzegi.

KROK 3: W garnku zagotować wodę, osolić, wkładać knedle i gotować około 7-8 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmować łyżką cedzakową, układać na talerze, polać stopionym masłem i posypać cukrem.