




Knedle z ziemniaczano-dyniowego ciasta

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

ziemniaki ugotowane - 1/2 kg
mąka pszenna - 1 szklanka
mąka ziemniaczana - 2 łyżka
jajko - 1 szt.
mus z dyni - 3 łyżka

sól - do smaku
cukier - do smaku
masło - do smaku
cukier waniliowy - do smaku
śliwki węgierki - 1/2 kg

Dodatkowe info:

Knedle z ciasta ziemniaczanego z dynią mają piękny, żółty kolor. Można je przygotować z różnymi dodatkami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki ugotowane przecisnąć przez praszkę, ostudzić. (zimne przemielić w maszynce do mięsa). Dodać mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, mus z dyni, odrobinę soli i szybko zagnieść ciasto.

KROK 2: Utoczyć wałek, pokroić na kawałki.

KROK 3: Z każdego kawałka uformować placuszek, ułożyć śliwkę.

KROK 4: Dokładnie zlepić formując knedle.

KROK 5: Wkładać do wrzącej, osolonej wody i gotować 3-4 minuty wypłyniecie na powierzchnię. Podawać polane zrumienionym masłem i oprószone cukrem.