Knedle ze śliwkami

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

5 porcji

Składniki:

ziemniaki ugotowane - 500 g
mąka pszenna - 2 szklanka
mąka ziemniaczana - 2 łyżka
sól - do smaku
dodatkowo; śliwki - 500 g
cukier do posypania knedli - 1/2 szklanka
masło - 1/4 kostka
śmietana 18 % - 200 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki, obieramy, myjemy i gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. Następnie ugotowane jeszcze gorące ziemniaki przeciskamy przez praskę.
Do ziemniaków dodajemy jajko, mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz szczyptę soli.
Zarabiamy jednolite ciasto.
Z ciasta formujemy rulon, który kroimy na porcje.
Każdą porcję ciasta rozpłaszczamy. Na środek kładziemy śliwkę dodając cukru.
Owoc otaczamy ciastem tworząc knedle (kulę).
Tak przygotowane knedle gotujemy w lekko osolonym wrzątku około 8 minut od momentu wypłynięcia knedli na powierzchnię wody.

Podajemy polane masłem i posypane cukrem w towarzystwie śmietany.