Knedle ziemniaczane z borówkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ziemniaki ugotowane - 1/2 kg
- mąka pszenna bio - 1 szklanka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- jajko bio - 1 szt.
- borówki amerykańskie - 1 + 1/2 szklanka
- cukier - 1 łyżka
- śmietana kremówka - 1/2 szklanka
- cukier puder - 2 łyżka
- cukier z wanilią - 1 łyżeczka
- sól - do smaku

Dodatkowe info:

Knedle z borówkami można lekko zrumienić na maśle

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte borówki osuszyć i wymieszać z cukrem.

KROK 2: Ugotowane ciepłe ziemniaki przecisnąć przez praskę, dodać masło, wymieszać, ostudzić.

KROK 3: Do zimnych dodać jajko, mąki, sól i szybko zagnieść ciasto.

KROK 4: Wyłożyć na deskę posypaną mąką, uformować wałeczki, pokroić na kawałki. Z każdego kawałka uformować placuszek, nałożyć borówki wymieszane z cukrem, dokładnie zlepić formując knedle.

KROK 5: Wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować 5-6 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć na talerze.

KROK 6: Śmietanę ubić z cukrem pudrem i cukrem z wanilią, wymieszać z kilkoma zmiażdżonymi borówkami. Knedle podawać z bitą śmietaną i pozostałymi borówkami.