




Knedle ziemniaczano-dyniowe z bakaliami i śliwkami

 Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
ziemniaki ugotowane - 0,5 kg
puree z dyni - 0,3 szklanka
jajko - 1 szt.
mąka tortowa - 1 szklanka
mąka ziemniaczana - 2 łyżka
sól - trochę

Nadzienie -
śliwki węgierki - 30 dag
orzechy włoskie - 0,5 szklanka
skórka pomarańczowa
kandyzowana - 3-4 łyżka
Dodatkowo -
miód prawdziwy, opcjonalnie cukier
- trochę

Dodatkowe info:

Knedle ze śliwkami są bardzo popularne, skórka pomarańczowa i orzechy dodają niepowtarzalnego smaku. Polecam.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wsypać obie mąki, dodać przeciśnięte przez praskę zimne ziemniaki, jajko, pół łyżeczki soli i pure z dyni. Szybko zagnieść ciasto.

KROK 2: Utoczyć wałeczki i pokroić na kawałki.

KROK 3: Śliwki pokroić, dodać 2/3 posiekanych orzechów i skórkę pomarańczową, wymieszać.

KROK 4: Każdy kawałeczek ciasta rozplaszczyc i włożyć porcję nadzienia.

KROK 5: Dokładnie zlepić i uformować knedle. Partiami wrzucać do wrzącej wody z dodatkiem soli i gotować 4-5 minut od chwili wypłynięcia. Można podawać okraszone zrumienionym masłem i posypane cukrem.