Ziemniaczane knedle z serem

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
ziemniaki ugotowane - 0,5 kg
mąka pszenna - 25 dag
jajko - 1 szt.
sól - trochę
Nadzienie -
ser biały - 30 dag
jajko - 1 szt.
cynamon mielony - 1 łyżeczka
cukier - 1-1,5 łyżka
Resztę składników -
miód prawdziwy - do smaku
granat -
sól - do smaku

Dodatkowe info:

Knedle ziemniaczane nadziewane serem z dodatkiem cynamonu, podane z miodem i pestkami granatu to wyśmienite danie na słodko.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ser twarogowy włożyć do miski, rozgnieść widelcem, dodać jajko, cynamon i cukier, wymieszać.

KROK 2: Ugotowane ziemniaki przemielić w maszynce, połączyć z mąką, dodać jajko.

KROK 3: Szybko zagnieść ciasto, uformować wałki na posypanej mąką desce, pokroić na kawałki.

KROK 4: Każdy kawałek rozpłaszczyć i ułożyć porcję sera z cynamonem.

KROK 5: Dokładnie zlepić i uformować knedle.

KROK 6: Wodę w garnku zagotować, osolić, stopniowo wkładać knedle i gotować 2-3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Podawać polane miodem lub syropem klonowym i posypane pestkami granatu.