

Knedle ze śliwkami z sosem śliwkowym.



Składniki

1/2 kg - ziemniaki
50 g - mąka ziemniaczana
1 szt. - jajko
1/2 kg - śliwki
100 g - bakalie
1 szczypta - cynamon
1 szczypta - wanilia
3 łyżka - cukier brązowy

Opis wykonania

Knedle są pyszne w smaku, dodatek bakalii fajnie balansuje smak

Ziemniaki obieramy, gotujemy. Ugotowane ziemniaki mielimy w maszynce do mięsa lub przeciskamy przez praskę. Do miski wsypujemy mąkę ziemniaczaną, pszenną dodajemy ziemniaki jajko dobrze wyrabiamy. Na suchej patelni prażymy mieszankę bakaliową, następnie delikatnie siekamy nożem Bakaliami faszerujemy połówki śliwki i sklejamy następnie obtaczamy ciastem formując knedle. Gotujemy w osolonej wodzie ok 5 minut.

Sos śliwkowy.

Do garnka wkładamy połówki śliwek gotujemy około 30 minut, dodajemy otartą skórkę z limonki, sos z limonki doprawiamy do smaku do smaku cukier brązowy, cynamon i wanilię.

Knedle polewamy sosem posypujemy bakaliami.