

KNEDLE ZE ŚLIWKAMI- POLISH PLUM DUMPLINGS

Partner Organisation Name: Stowarzyszenie
Przyjaciół Gimnazjum w Proszowicach

Kraj: Polska

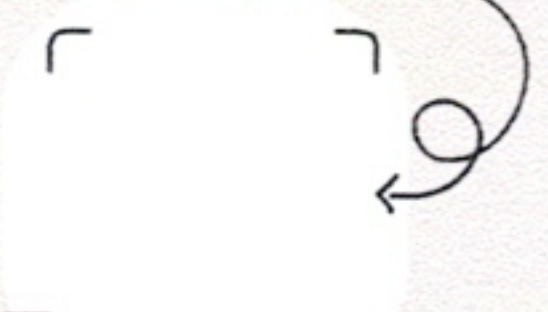


Składniki

Mniejsze śliwki, można je zastąpić truskawkami
3 ziemniaki
1 jajko
80 gramów mąki Sól (do smaku) Cynamon (do smaku)
Cukier (do smaku, składnik opcjonalny)



Scan me



Wskazówki

- 1 Obierz, pokrój i ugotuj ziemniaki do miękkości
- 2 Rozgnieć ciepłe ziemniaki i odstaw do ostygnięcia
- 3 Mieszaj składniki łyżką, aż będą mniej więcej połączone, a następnie zagniataj ciasto rękami, aż utworzy się kula. Nie wyrabiaj ciasta zbyt długo.
- 4 Dodaj więcej mąki, jeśli ciasto jest zbyt lepkie, lub więcej mleka, jeśli jest zbyt suche. Ciasto powinno być odrobinę lepkie.
- 5 Podziel ciasto na 8-10 części, w zależności od wielkości śliwek
- 6 Usuń pestki ze śliwek, nie przecinając ich całkowicie na pół
- 7 Rozplaszcz ciasto na tyle, aby można było owinąć w nim śliwki i zamknij je.
- 8 Ugotuj pierogi w podgrzanej, osolonej wodzie, gotuj około 4 minut



1 godzina

Knedle ze śliwkami to coś więcej niż tylko danie; są odzwierciedleniem bogatego dziedzictwa rolniczego i tradycji kulinarnych Polski i Europy Środkowej. Ich niesłabnąca popularność podkreśla wartość sezonowych składników i radość z dzielenia się prostymi, pełnymi smaku posiłkami z bliskimi.

