

Knedle z wiśniami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pychota!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 dag drożdży -
- 1/4 l mleka -
- 1 łyżka cukru -
- 1 jajko -
- 50 dag mąki -
- 40 dag wiśni bez pestek -
- 1/2 kostki masła -
- zmielony mak i cukier puder do posypania -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Drożdże rozetrzeć z kilkoma łyżkami ciepłego mleka i cukrem. Jajko roztrzepać widelcem z resztą mleka i posolić. Mąkę przesiać do miski, dodać drożdże oraz jajko z mlekiem. Wyrobić ciasto, odstawić je do wyrośnięcia. Z ciasta uformować wałek. Odkrawać nieduże porcje, spłaszczać je. Na każdym kawałku ciasta układać wiśnie, uformować kulki. Wrzucić do osolonego wrzątku i gotować 5 minut. Podawać polane stopionym masłem lub posypane cukrem pudrem i makiem.

