

knedle ze śliwkami

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

pycha

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mleko - 2 szkl.
- masło - 5 dag
- jajka - 3 szt.
- mąka - 50 dag
- śliwki -

Etapy przyrządzania:

1. Mleko zagotować z masłem, do gotującego wsypać mąkę, wyłączyć gaz(a z elektrycznego palnika koniecznie zestawić).Energicznie rozetrzeć mąkę(troche zostawić do posypania stolnicy).

Jak masa mączna ostygnie wbić 3 jaja i zmiksować mikserem, aż ciasto stanie się gładkie.

Stolnicę podsypać mąką, ciasto wspomóc niewielką ilością mąki,o ile jest taka potrzeba, rozwałkować, kroić na kwadraciki, nadziewać śliwką.

Podawać z bułką tartą zrumienioną na maśle, lub z cukrem.

