

Dyniowe knedle ze śliwką



Składniki

- 400 g ugotowane ziemniaki
- 400 g ugotowana dynia Hokkaido
- 1 szt. jajko
- 1 łyżka mąka ziemniaczana
- 3 łyżki mąka pszenna
- 100 g twaróg
- 1 szczypta sól do smaku
- 20 szt. śliwki
- 1 łyżka miód
- 2 łyżki cukier
- 1 łyżeczka cynamon
- 2 łyżki roztopione masło
- 1 szczypta przyprawy do piernika

Sposób przygotowania

Ziemniaki, dynię i twaróg dobrze rozgnieść lub przepuścić przez maszynkę. Dodać pozostałe składniki ciasta i szybko zagnieść. Śliwki umyć wyjąć pestki a w ich miejsce włożyć miód. Z ciasta zrobić wałek i podzielić na 20 części. Z każdej zrobić placek położyć śliwkę i uformować kulę. Gotować w osolonej wodzie ok. 5 minut od wypłynięcia. Po ugotowaniu polać stopionym masłem i posypać cukrem wymieszanym z cynamonem. Rada: Zamiast posypki z cynamonem, możemy użyć startej czekolady.