



Jaglane knedle ze śliwkami

★★★★★ (18)

🕒 45 minut

🍴 2 osoby

👨🍳 łatwy

Wartości odżywcze

646 kcal / 1 porcję (348 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 185.79 kcal 9.29%	🥩 Białko 3.88 g 7.76%	🍞 Węglowod. 38.02 g 14.08%	🍷 Tłuszcze 2.69 g 3.84%	🌾 Błonnik 2.04 g 8.16%	GDA 9.29 %
--	---------------------------------------	--	---	--	-----------------------------

* wartości GDA dla diety 2000 kcal

👨🍳 Składniki

- Kasza jaglana sucha - 200g
- Skrobia ziemniaczana - 75g (3 łyżki stołowe)
- Syrop klonowy - 15g (3 łyżeczki)
- Śliwki - 385g
- Orzechy włoskie tarte - 20g (2 łyżki stołowe)

👨🍳 Sposób przyrządzenia

KROK 1: Ugotuj kaszę jaglaną zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Następnie odstaw do wystudzenia.

KROK 2: Wystudzoną kaszę jaglaną wymieszaj z mąką ziemniaczaną oraz syropem klonowym i wszystko zmiksuj przy użyciu blendera.

KROK 3: Tak przygotowane ciasto podziel na mniejsze części. Każdą z nich uformuj na mały krążek.

KROK 4: Na środku krążka połóż połówkę wydrążonej śliwki, zawiń i uformuj w rękach kulkę.

KROK 5: Tak przygotowane knedle wrzuc do gotującej, lekko osolonej wody. Po wypłynięciu knedli na powierzchnię gotuj je jeszcze przez ok. 4-5minut.

KROK 6: Gotowe knedle posyp uprażonymi, tartymi orzechami.

**Aby ciasto nie przyklejało się do rąk, należy przy formowaniu knedli zwilżać dłonie wodą.*

***Knedle można podawać również polane jogurtem lub miodem.*

Smacznego!

