



Сладки кнедли с маково семе и ябълков сос

⌚ 45–60 Минути   

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Картофи
250 g	Пшенично брашно
30 g	Масло
1 бр.	Яйце
	♦ Морска сол
100 g	Натрошени лешници
5 с.л.	Маково семе
70 g	Масло
1 с.л.	♦ Канела на прах
3 с.л.	Пудра захар

За ябълковия сос

5 бр.	Ябълки
1 ч.л.	Кристална захар
10 с.л.	Вода
1 бр.	Лимон
1 ч.л.	♦ Канела на прах
3 бр.	♦ Карамфил, цял
3 бр.	♦ Бахар на зърна

- 1 Обелете и сварете картофите. След това ги намачкайте и оставете да изстинат.
- 2 Добавете брашното, яйцето, щипка сол и мекото масло. Оформете тестото.
- 3 Разделете тестото на равни части и оформете малки кнедли в желана от вас форма. Сложете ги в подсолена вряща вода и оставете да се сготвят на умерен огън за 5 минути. След това ги отцедете.
- 4 Пригответе соса като обелите и нарежете ябълките на кубчета. Изсипете ги в тенджерата с останалите съставки и сока от един лимон. Оставете да се готвят 15 минути. Махнете карамфила и бахара и пасирайте.
- 5 Разтопете малко масло и залейте кнедлите. Оваляйте половината от тях в маково семе, а другата половина в натрошените лешници. Разбъркайте пудра захар и канела и поръсете сместа върху кнедлите. Сервирайте с ябълковия сос.

