



Сладки кнедли с маково семе

⌚ 50–60 Минути   

Подготвка

- 1 Обелете и сварете картофите и ги оставете да изстинат. Намачкайте ги покамо станат с консистенция на пюре.
- 2 Пригответе тесто от картофите, брашното, щипка сол, яйцето и маслото (на стайна температура). Оформете малки кнедли от тестото.
- 3 Изсипете кнедлите във връщаща вода и гответе на умерен огън за около 10 минути. Извадете от водата.
- 4 Разтопете малко масло в тиган и запържете леко готовите кнедли. В купичка разбъркайте маковото семе с пудра захар и поръсете върху кнедлите.
- 5 Сервирайте кнедлите със сладко от ябълки, а ако нямате пригответе пюре от ябълки – също толкова вкусно е!
- 6 Изсипете сока от една лимон в тенджера заедно с кристалната захар, канелата и джинджифила. Добавете $\frac{1}{8}$ вода. Обелете ябълките и ги нарежете на кубчета. Добавете ги към лимонената вода.
- 7 След като сместа заври, оставете га къкри около 20 минути покамо омекнат ябълките. Пюрирайте с блендер и поднесете ябълковото пюре с маковите кнедли.

Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

500 g Картофи

250 g Брашно

30 g Масло

1 Яйце

100 g Маково семе

50 g Пудра захар

Ябълково пюре

500 g Ябълки

2 с.л. Кристална захар

Половин Лимон

1 ч.л. ◆ Канела на прах

½ ч.л. ◆ Джинджифил, млян

