



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.	♦ Джинджирил, млян

Сладки кнедли с маково семе

⌚ 50—60 Минути



Подготовка

- 1 Обелете и сварете картофите и ги оставете да изстинат. Намачкайте ги докато 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 вряща 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 един лимон в тенджерата заедно с кристалната захар, канелата и джинджирила. Добавете ½ вода. Обелете ябълките и ги нарежете на кубчета. Добавете ги към лимонената вода.
- 7 След като сместа заври, оставете да къкри около 20 минути докато омекнат ябълките. Пюрирайте с блендер и поднесете ябълковото пюре с маковите кнедли.

