

Knedle z truskawkami

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **5079**

5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ugotowane ziemniaki 1 kg
- Mąka pszenna 1 szklanka
- Jajko 1 szt.
- Mąka ziemniaczana 0,5 szklanki
- Sól 3/4 łyżeczki
- Cukier 0,5 łyżeczki
- Truskawki

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki przepuszczamy przez praskę i przekładamy je do miski. Dodajemy do nich mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, sól, cukier oraz wbijamy jajko. Wszystko wyrabiamy na jednolite i gładkie ciasto.
- 2 Z ciasta odrywamy małe kawałki i formujemy z nich kulki o wielkości piłeczki do ping ponga. Kule spłaszczamy i na środku każdej z nich kładziemy truskawkę. Zlepiamy boki placków i formujemy z nich kulki.
- 3 Do garnka z wrzącą osoloną wodą wrzucamy knedle. Po wypłynięciu ich na powierzchnię wody, gotujemy je ok. 2-3 minut. Wykładamy je łyżką cedzawkową na talerz.

Twoje notatki do przepisu: