

Knedle z truskawkami

data aktualizacji: 2019.06.17 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 kg ugotowanych ziemniaków (ok. 1,5 kg przed obraniem)
- 2 jajka
- 200 g mąki pszennej
- sól
- 400 g truskawek
- cukier puder

Przygotowanie:

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, odlać i odparować z pozostałej wody. Ciepłe ziemniaki przecisnąć przez praskę i zostawić do ostygnięcia. Dodać szczyptę soli, jajka i mąkę. Wyrobić masę, która nie powinna być zbyt klejąca.

Truskawki umyć, obrać i wysuszyć, następnie oprószyć cukrem pudrem.

Z ciasta odrywać kulki wielkości orzechów włoskich i spłaszczać je na placki, a na nich układać truskawki i ponownie formować kulki.

Tak przygotowane knedle gotować 4 minuty od wypłynięcia. Ważne, by nie wkładać na raz za dużej ilości knedli, bo mogą się posklejać.

Podawać ze śmietaną lub bułką tartą smażoną na maśle.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32403-knedle-z-truskawkami>