

KNEDLE Z TRUSKAWKAMI



JADWIGA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	30 DAG
woda	1,5 szklanki
masło	3 dag
truskawki świeże	na nadzienie
jajko	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki przebrać, umyć, osączyć, usunąć szypułki. Mąkę przesiać na stolnicę. Dodać jajko, stopiony tłuszcz, szczyptę soli i wodę. Zagnieść wolne ciasto, jak na pierogi. Rozwałkować je niezbyt cienko, wykrawać okrągłe placuszki, wkładać do środka po jednej truskawce. Zlepić dokładnie brzegi, formując kulki. Knedle wrzucać partiami do płaskiego, szerokiego rondla z wrzącą, osoloną wodą. Zamieszać, przykryć. Gdy knedle zagotują się, odkryć i gotować jeszcze 2-3 min: Wybierać łyżką cedzakową, osączyć, wyłożyć na półmisek, polać tłuszczem ze zrumienioną bułką tartą. Osobno podać cukier puder lub bitą śmietaną z cukrem.