

Knedle z truskawkami i sosem śmietanowym



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------|-----------|
| ziemniaki | 0,5 kg |
| mąka | 2 szkl |
| jajko | 1 szt |
| truskawki | 300 g |
| śmietana 18 proc | 0,5 szkl |
| cukier | 1,5 łyżki |
| sól | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki obieram i gotuję do miękkości w osolonej wodzie. Ugotowane ziemniaki studzę, a następnie przeciskam przez prasę.
2. Mąkę przesiewam na stolnicę. Dodaję ziemniaki oraz jajko. Zagniatam ciasto. Ciasto rozwałkuję na grubość 4 mm. Ciasto kroję na kwadraty. Na każdy kawałek ciasta kładę truskawkę. Brzegi ciasta zlepiam razem i formuję kuleczki.
3. Knedle wrzucam do gotującej się, osolonej wody. Gotuję 7 minut od momentu wypłynięcia. Ugotowane knedle wykładam na talerz.
4. Śmietanę dokładnie mieszam z cukrem. Przygotowanym sosem polewam knedle.