

Knedliczki Babuni z serem i truskawkami

KASIA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	3/4 szklanki
jajka	1 sztuka
roztopione masło	2 łyżki
truskawki	12 sztuk
ser biały	25 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser rozdrobnić, dodać sól, jajko oraz roztopione masło, całość zagnieść. Dosypać mąkę, aż do momentu kiedy ciasto zacznie odchodzić od ręki. Całość włożyć do lodówki na ok 6-8 godzin, podzielić na 12 porcji. Z każdej porcji zrobić kulkę, rozgnieść na placek, ułożyć truskawkę i owinąć tak aby truskawka ściśle przylegała do ciasta. Kulki wrzucić do osolonej wrzącej wody. Od chwili wypłynięcia gotować 8-10 min. Podawać polane roztopionym masłem i posypane cukrem.