

Knedle z truskawkami



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ugotowane ziemniaki	1 kg
mąka	25 dkg
jajko	2
masło lub margaryna (do polania)	4 dkg
sól	
cukier do posypania	
truskawki świeże	
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane ziemniaki zemleć przez maszynkę, wymieszać z surowymi jajkami, dodać mąkę, zagnieść ciasto - nie wyrabiać. Uformować z ciasta wałek na stolnicy posypanej mąką, pokroić na placuszki. Na kawałki ciasta rozłożyć oczyszczone truskawki, uformować knedle. Od razu, po zrobieniu, knedle ugotować w osolonej wodzie