

Knedle z truskawkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

g sera białego półtłustego	250
g ugotowanych ziemniaków	ok.300
jajko	1
szkl. mąki pszennej	1-1,5
szt. niedużych owoców truskawek	30
g truskawek na sos	250
cukier	do posypania:
śmietana	do polania:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i ser zemleć, dodać jajko i 1 szkl. mąki, wyrobić ciasto jak na kopytka. Jeśli jest za rzadkie i bardzo się klei to dosypać jeszcze troszkę mąki. Truskawki opłukać, osączyć, oderwać szypułki. Małe (te do środka) zostawić w całości, resztę zmiksować blenderem dodając troszkę cukru. Z ciasta odrywać kawałeczki wielkości orzecha włoskiego, rozplaszczać na dłoni, na środku kłaść truskawkę i zlepiać dokładnie brzegi formując kulkę. Najlepiej robić to zwilżonymi dłońmi a gotowe kluski odkładać na tacę wysypaną mąką. Gotowe knedle wkładać do osolonego wrzątku, gotować ok. 3-5 min. od wypłynięcia. Po wyjęciu z wody osączyć. Na talerzu polać sosem truskawkowym albo śmietaną i posypać cukrem.