Knedle z truskawkami

ANIA13152

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ugotowanych ziemniaków (najlepiej gotowanych w mundurkach i obranych po ostudzeniu)	500 g
mąki pszennej	300 g
jajko	2
małych truskawek	400 g
sparzonych, obranych ze skorki posiekanych orzechów włoskich	4 łyżki
brązowego cukru	2 lyzki
masło	4 łyżki
gęstej śmietany 18%	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki przeciśnij przez praskę. Wymieszaj w misce z mąką, solą, cukrem i jajkami tak, żeby powstało elastyczne, lekko kleiste ciasto. W razie potrzeby dosyp więcej mąki (ale nie za dużo, bo knedle wyjdą twarde).
2. Uformuj z ciasta wałek. Odcinaj nożem niewielkie kawałki ciasta i formuj je w placuszki. Na środku każdego placuszka ułóż po jednej małej truskawce i dokładnie zlep ciasto, tworząc dłonią kształt kulki.
3. Wrzucaj knedle partiami na wrzącą, osoloną wodę (jeśli wrzucisz za dużo knedli za jednym zamachem, temperatura wody spadnie i knedle nie będą się gotować!). Gotuj ok. 3-4 minuty od momentu, kiedy wypłyną na powierzchnię.
4. Na patelni podsmaż na maśle orzechy z brązowym cukrem.
5. Odcedź knedle, przełóż na patelnie i obtocz dokładnie w orzeszkach. Podawaj z gęstą śmietaną.