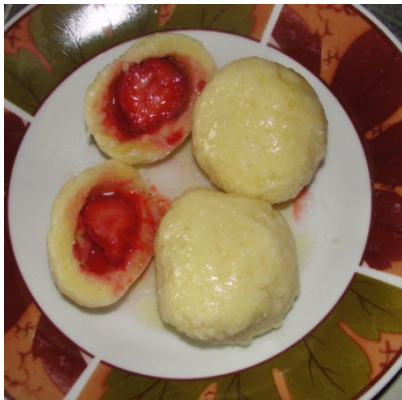


Knedla z truskawkami



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	0,5 kg
mąka pszenna	1 i 3/4 szkl
mąka ziemniaczana	3 łyżki
jajko	2 szt
sól	0,5 łyżeczki płaskiej
truskawki	
twaróg	0,5 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg i zimne ziemniaki zmielić przez maszynkę. Dodać pozostałe składniki i zagnieść ciasto. Jeżeli będzie ciasto luźne dodać mąki. Odrywać po kawałku ciasta i wkładać po jednej truskawce i uformować knedle. Do gotującej się osolonej wody wkładać knedle i gotować od wypłynięcia około 5 min. Podawać polane masłem i posypane cukrem.