

Knedle z truskawkami

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

mniam mniam

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ugotowane ziemniaki - 1 kg
- mąka - 30 dag
- jajko - 1 szt.
- sól -
- cukier -
- bułka tarta -
- mrożone truskawki - 1 op.

Etapy przyrządzania:

1. Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez prasę, dodać mąkę, sól i jajo, zagnieść ciasto. Truskawki leciutko rozmrozić - tylko tyle, żeby puściły, nie całkiem. Na kawałku ciasta kłaść truskawkę leciutko posypaną cukrem i bułką tartą, sklejać knedle. Wrzucać na wrzącą osoloną wodę. Podawać polane bułką tartą podsmażoną na maśle.

