

# knedle

Autor: **ania541984**Przepisów: **17** Ocena: **402**

3-4 os.



&gt; 60 min



Średnie



Przystępne

## Składniki:

- ziemniaki, 6szt.
- mąka, 2szkl.
- mąka ziemniaczana, poł szkl.
- jajko, 1
- truskawki mrożone mogą być również świeże
- cukier, do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki przecisnąć przez praskę, dodać mąkę, sól, cukier oraz jajka. Składniki dokładnie wymieszać i połączyć ze sobą formując wałek. Nożem odcinać niewielkie kawałki ciasta, formować na dłoni placuszki, w środek wkładać truskawkę (małą w całości, większe pokrojone w kawałki). Zlepić brzegi jak na pierogi i dłońmi formować kulki.
- 2 Knedle wkładać stopniowo do osolonej wrzącej wody i gotować przez 3-4 minuty. Gotowe knedle odcedzić i nakładać na talerz posypać cukrem. Smacznego:)

## Twoje notatki do przepisu: