

Knedle z truskawkami

Autor: **Channah**Przepisów: **42** Ocena: **1083**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- ok 300 g mąki
- 2 jajka
- Truskawki
- dodatki dowolne, u mnie: jogurt z łyżką cukru oraz przygotowana z truskawek i łyżki cukru polewa

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie. Jeszcze ciepłe przepuszczamy przez praskę do ziemniaków. Pozostawiamy do delikatnego przestygnięcia. Do letnich ziemniaków wbijamy 2 jajka i dodajemy ok 300 g mąki. Wyrabiamy ciasto, jeżeli jest bardzo rzadkie (zależy od ziemniaków) podsypujemy mąką. Aczkolwiek ciasto i tak będzie nam się lepić do dłoni, dlatego przy formowaniu klusek, również maczamy ręce w mące. Truskawki myjemy, urywamy po kawałku ciasta, spłaszczamy i na środku układamy truskawkę, zlepiamy ciasto i formujemy kulki. W garnku gotujemy osoloną wodę z dwoma łyżkami oliwy, aby kluski nam się nie zlepiały, wrzucamy je na wrzątek, po tym jak wypłyną na powierzchnię gotujemy ok 5 minut. Wyjmujemy łyżką cedzakową.
- 2 Podajemy z ulubionymi dodatkami:) U mnie z jogurtem i przygotowaną polewą truskawkową. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: