

# Knedle z truskawkami

Autor: **Mole3**Przepisów: **108** Ocena: **2138**

5-6 os.



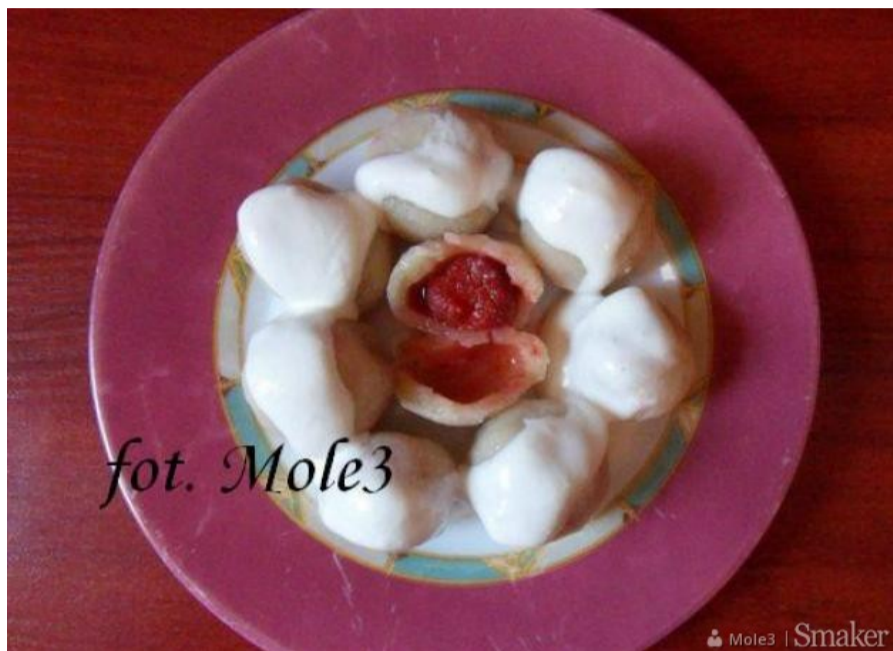
60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- Mąka pszenna, 1/2 kg
- woda, 1/2 l
- margaryna, 8 dkg
- truskawki mrożone
- sól, szczypta do ciasta

## Sposób przygotowania:

- 1 Wodę zagotować z margaryną. Do miski z mąką i solą wlać gorącą wodę z margaryną i wyrabiać ciasto drewnianą łyżką.
- 2 Ciasto przełożyć na stolnicę i wyrobić elastyczną masę.
- 3 Odrywać po kawałku ciasta, formować cienkie płatki, wkładać po jednej mrożonej truskawce i formować knedle.
- 4 Gotować w osolonej wodzie 3-4 minuty od momentu wypłynięcia.
- 5 Podawać z bitą śmietaną.
- 6 Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: