




Knedle serowo-ziemniaczane z truskawkami

 Stokrotka


Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

 35 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

mąka pszenna - 25 dag

ser twarogowy - 10 dag

ziemniaki ugotowane - 15 dag

mąka ziemniaczana - 1 łyżka

jajko - 1 szt.

żółtko jaja - 1 szt.

sól - do smaku

truskawki - 70-80 dag

jogurt naturalny - 1 szklanka

cukier puder - do smaku

Dodatkowe info:

Knedle z truskawkami można podawać z bitą śmietaną

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte truskawki osuszyć, usunąć szypułki. Do mąki dodać mąkę ziemniaczaną, przeciśnięte przez praskę zimne ziemniaki, szczyptę soli, przemielony ser twarogowy, żółtko i jajko.

KROK 2: Szybko zagnieść ciasto, utoczyć walek, pokroić na kawałki.

KROK 3: Z każdego kawałka ciasta formować placuszki, ułożyć truskawkę i dokładnie zlepić, formując knedle. Wkładać do wrzącej wody z dodatkiem soli i gotować około 4-5 minut o chwili wypłynięcia na powierzchnię. Wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć na talerze.