Knedle z truskawkami i rabarbarem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- ser biały - 20 dag
- mąka tortowa - 1 szklanka
- jajko - 1 szt.
- masło - 2 łyżka
- rabarbar - 1 laska
- cukier - do smaku
- truskawki - 40 dag
- sól - do smaku
- śmietana - 1/2 szklanka
- cukier puder - 2 łyżka
- cukier waniliowy - 1 łyżeczka
- cynamon mielony - do smaku

Dodatkowe info:

Knedle z truskawkami i rabarbarem są bardzo smaczne. W upalne dni to wspaniałe i lekkie danie obiadowe.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski włożyć ser i zmiksować. Następnie dodać jajko, mąkę, rozpuszczone, przestudzone masło i zagnieść ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.

KROK 2: Rabarbar obrać ze skórki, pokroić na kawałki, wymieszać z 1 łyżką cukru. Truskawki umyć, osuszyć, usunąć szypułki. Z cista utoczyć wałki, pokroić na kawałki.

KROK 3: Każdy kawałeczek, rozpłaszczyć na placuszek, włożyć 1 małą lub pół dużej truskawki i kawałeczek rabarbaru.

KROK 4: Zawinąć i dokładnie zlepić, formując knedle.

KROK 5: Wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować około 4-5 minut od momentu wypłynięcia na powierzchnię. Wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć na talerze, posypać cukrem i cynamonem. Śmietanę z cukrem pudrem i cukrem waniliowy ubić, ułożyć obok knedli, ozdobić pozostałymi truskawkami.