




Knedle ziemniaczane truskawkami

 Stokrotka

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

ziemniaki - 1/2 kg

mąka pszenna - 1 szklanka

jajko - 1 szt.

truskawki - 30 dag

śmietanka kremowa - 1/2 szklanka

cukier puder - 1 łyżka

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

cukier - 1 łyżka

sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrane ziemniaki ugotować w wodzie z dodatkiem soli, odcedzić, ostudzić. Zimne ziemniaki przepuścić przez maszynkę.

KROK 2: Do miski wsypać mąkę, dodać ziemniaki, jajko i szybko zagnieść ciasto. Truskawki umyć, osuszyć, oczyścić z szypulek.

KROK 3: Śmietanę ubić z cukrem pudrem i cukrem waniliowym.

KROK 4: Z ciasta zrobić wałek, podzielić na kawałeczki. Każdy kawałek ciasta lekko rozgnieść, włożyć truskawkę i dokładnie zlepić, formując kulkę. Gotować we wrzącej osolonej wodzie około 5-7 minut. wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć na talerze, posypać cukrem. Podawać z bitą śmietaną.