





## Knedle ziemniaczano migdałowe z truskawkami

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#), [desery](#), [śniadanie](#)

### Warto wiedzieć:

 75 min

 4 porcje

### Składniki:

ziemniaki gotowane - 700 g  
mąka orkiszowa + do  
podsypywania - 180 g  
mąka migdałowa - 100 g  
jaja - 2 szt.  
mąka ziemniaczana - 1 łyżka  
truskawki - 300 g

mielony cynamon, kardamon i  
mielona wanilia po - 1/2 łyżeczka  
cukier trzcinowy - 2 łyżeczka  
śmietanka migdałowa - 100 ml  
wanilia lub cukru waniliowego - 1/2  
łyżeczka  
płatki migdałowe - 1 łyżka  
mięta - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Obrane, ugotowane przeciśnięte przez praskę ziemniaki umieścić na stolnicy i wystudzić. Dodać mąki, mąkę ziemniaczaną i/ lub jaja i zagnieść ciasto podsypując jeśli trzeba mąką.

Zmieszać cukier trzcinowy i przyprawy lub same przyprawy i umieścić na talerzyku, odstawić na bok. Oderwać kawałek ciasta i na środek położyć truskawkę, posypać wcześniej przygotowanymi przyprawami do smaku i uformować kulkę. Odłożyć na bok na posypaną mąką desce. Ugotować w osolonym wrzątku partiami.

W rondelku podgrzać śmietankę i dodać cukier

waniliowy.

**KROK 2:** Ugotowane knedle ułożyć na talerzu, polać śmietanką, posypać płatkami migdałowymi i listkami mięty.