



przepisy.pl

Knedle serowo - truskawkowe

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- jajko - 2 sztuki
- mąka pszenna - 2 szklanki
- sól - 1 szczypta
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- ugotowane ziemniaki - 0.5 kilogramów
- truskawki - 0.5 kilogramów
- cukier puder - 3 łyżki
- ser biały półtłusty - 0.5 kilogramów
- mus truskawkowy:

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ser zmiel razem z ugotowanymi ziemniakami.
2. Dodaj mąkę, jajka, mąkę ziemniaczaną i zagnieć ciasto.
3. Rwij po kawałku ciasta, lekko rozplaszczaj i wkładaj po jednej truskawce do środka, a następnie formuj knedle.
4. Knedle włóż do zagotowanej, lekko osolonej wody. Gotuj na małym ogniu około 4-5 minut od wypłynięcia.
5. Wyjmuj łyżką cedzakową. Składniki musu zmiksuj i pole ciepłe knedle.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl