
Knedle z ciasta ziemniaczanego z truskawkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4128 razy.

Ciasto:

70 dag ziemniaków,

25 dag mąki,

1 jajko,

sól

Nadzienie:

40 dag truskawek,

4 dag tłuszczu do polania,

2 dag tartej bułki,

6 dag cukru pudru

Truskawki przebrać , umyć , osączyć , usunąć szypułki. Ziemniaki umyć szczotką, opłukać , ugotować , obrać ze skórki, przepuścić przez maszynkę. Wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, ostudzić . Dodać przesianą mąkę, jajko, sól i zagnieść ciasto szybko, gdyż po dłuższym leżeniu rzednie. Podzielić je na 3 części. Z każdej kolejno formować wałek o średnicy 3 cm, krajać na kawałki, spłaszczać na małe placuszki, na środku kłaść po jednej truskawce. Zlepić dokładnie brzegi, formując kulki. Knedle wrzucać partiami do wrzącej, osolonej wody, zamieszać , przykryć . Gdy zagotują się, odkryć i gotować jeszcze 23 min. Wybrać łyżką cedzakową, osączyć , wyłożyć na półmisek, polać tłuszczem ze zrumienioną bułką tartą. Osobno podać cukier puder lub bitą śmietaną z cukrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>