
Knedle z truskawkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6063 razy.

Ciasto:

30 dag mąki,

3 dag masła,

ok. 1 i 1/2 szklanki wody,

1 jajko,

sól

Nadzienie:

50 dag jędrnych truskawek średniej wielkości,

4 dag masła lub margaryny do polania,

2 dag tartej bułki,

6 dag cukru pudru

Truskawki przebrać , umyć , osączyć , usunąć szypułki. Mąkę przesiać na stolnicę. Dodać jajko, stopiony tłuszcz, szczyptę soli i wodę. Zagnieść wolne ciasto, jak na pierogi. Rozwałkować je niezbyt cienko, wykrawać okrągłe placuszki, wkładać do środka po jednej truskawce. Zlepić dokładnie brzegi, formując kulki. Knedle wrzucać partiami do płaskiego, szerokiego rondla z wrzącą, osoloną wodą. Zamieszać , przykryć . Gdy knedle zagotują się, odkryć i gotować jeszcze 2-3 min: Wybierać łyżką cedzakową, osączyć , wyłożyć na półmisek, polać tłuszczem ze zrumienioną bułką tartą. Osobno podać cukier puder lub bitą śmietanę z cukrem.

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

ten przepis jest dobry. Do knedli wcale nie są potrzebne ziemniaki. Knedle z truskawkami są pyszne.

Nadesłał(a):Martyna <martynamisztal7@wp.pl> 2007-06-25 13:06:32

jak ja juz ugotowalam ziemniaki

Nadesłał(a):ewela <12ewela@wp.pl> 2009-04-09 16:04:45