



Tekst i zdjęcie: **klaudiszja** - Szef Kuchni (905)

Knedle serowe

Na słodki obiadek, można próbować z innymi owocami.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- ser biały, 250 g
- ugotowane jajko, 1 szt.
- mąka pszenna, 3 szkl.
- masło klarowane, 2 łyżk.
- sól, 0 szczypta
- truskawka, 15 szt.

Sposób przygotowania:

Do miski włożyć ser , jajko , mąkę , sól i masło - zagnieść gładkie , nie lepiące się do rąk ciasto . Przykryć folią i wstawić do lodówki na 2 godziny .Ciasto podzielić na 12 części . Z każdej części zrobić kulkę , rozpląszczyć na placek , na środku położyć śliwkę i zlepić w kulkę . Układać na talerzu posypanym mąką .Knedle wrzucać na osolony wrzątek - kiedy wypłyną , gotować jeszcze około 8 minut .Podawać polane śmietaną z cukrem i cynamonem lub stopionym masłem z bułką tartą i posypane cukrem.

