

ziemniaczane knedle z truskawkami i młodą kapustą

Przepis warto wypróbować właśnie teraz, kiedy sezon na truskawki i młodą kapustę trwa w najlepsze.

Składniki na knedle:

1 kg ugotowanych ziemniaków
ok. 200 g mąki pszennej
1 łyżka mąki ziemniaczanej
2 jajka
ok. 0,5 kg truskawek
cukier
szczypta soli

Składniki na młodą kapustę:

1 szt. młodej kapusty
2 cebule
ok. 100 g słoniny
2 liście laurowe
kilka ziaren ziela angielskiego
pieprz
cukier
sól

Przygotowywanie potrawy zaczynamy od ugotowania i ubicia ziemniaków (warto wykorzystać ziemniaki, które zostały nam z przygotowywania obiadu dzień wcześniej). Kiedy ziemniaki wystygną, wykładamy je na stolnicę i ugniatamy ciasto (dodajemy część mąki, jajko i szczyptę soli). Ciasto nie może być zbyt rzadkie ani zbyt zbite - resztę mąki dodajemy w razie konieczności. Z ciasta formujemy wałek i kroimy na mniejsze kawałki, z których formujemy okrągłe placuszki. Na środek każdego z nich wsypujemy odrobinę cukru i układamy całą truskawkę bez szypułki. Dokładnie zalepiamy i formujemy okrągłą kluskę. Delikatnie obtaczamy w mące. Knedle gotujemy w osolonej wodzie, kilka minut po wypłynięciu będą gotowe.

W tak zwanym międzyczasie warto przygotowywać już naszą młodą kapustę. Szatkujemy ją i cebulę. Na patelni podsmażamy pokrojony w kostkę boczek. Dusimy wszystko z przyprawami do pożądanej miękkości, doprawiamy solą i cukrem.

Nasze knedle możemy także poleć podsmażaną bułką tartą. Serdecznie zachęcamy do wypróbowania przepisu.

Zdjęcia pochodzą z bloga <http://fotogoto.pl/> <https://www.facebook.com/fotogotoblog> Zapraszamy do odwiedzin! :-)