

Knedle sa jagodama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** belog krompira
- **1/2 kg** oštrog brašna
- **1 kg** jagoda
- **1 dl** maslinovo ulje
- **5** žumanca
- **200 g** malvenih oraha
- šećer
- cimet

Priprema

Skuvati krompir u ljusci, pa kada se skuva oljuštiti ga i propasirati. U pasiran krompir dodati oštro brašno, maslinovo ulje i kada se masa malo prohladi i žumanca. Sve dobro umesiti. Jagode oprati, skinuti peteljke i u salveti ih prosusiti. Testo uzimati po kašiku, stavljati na dlan, rastanjiti, staviti u sredinu po jagodu, obmotati testom i praviti loptice. Kada se utrosi svo testo i jagode staviti u veliku serpu oko 3 l vode i kada voda prokljuca spustati knedle koje su kuvane kada isplivaju na površinu. Vaditi knedle resetkastom kašikom i spustati u djevdjir da se procede. Gotove knedle uvaljati u mlevene orahe i služiti sa šećerom i cimetom.

Savet

Ako bude više testa nego jagoda od ostatka testa napraviti valjuske.