

# Ovocné knedle z tvarohového cesta

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 45 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Múku jemne prepracujeme s maslom, pridáme tvaroh, soľ, vajce a rýchlo spracujeme na vláčne cesto. Podľa druhu ovocia a požadovanej veľkosti knedlí cesto rozdelíme na zodpovedajúce kúsky (cca 20 - 40 g). Do cesta zabalíme ovocie a knedle ihneď varíme v mierne osolenej vriacej vode 12 - 15 min. Možno ich tiež variť v pare, knedle sú nadýchanejšie. Pri podávaní posypeme škoricovým cukrom.

## Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 200 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Marhule** - 400 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Škoricový cukor** - 20 g
- **Maslo** - 70 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

