

Pohánkové ovocné knedle

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tvaroh, časť cukru (60 g) a múku spracujeme na vláčne cesto. Ak je príliš lepkavé, pridáme ešte trochu múky. Z cesta odoberáme menšie kúsky, ktoré sploštíme a zabalíme do nich vybrané ovocie. Takto nachystané knedle varíme v mierne osolenej vriacej vode, kým nevyplávajú. Hotové knedle posypeme mletým makom a cukrom (40 g), polejeme maslom a môžeme servírovať. Môžeme tiež posypať strúhaným perníkom alebo opraženou strúhankou.

Ingrediencie

- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Jahody** - 300 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Mak mletý modrý** - 100 g
- **Maslo** - 50 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 120 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

