

Tvarohové knedličky v marhuľovej omáčke

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najskôr urobíme omáčku. Marhule umyjeme, vykôstkujeme a nakrájame na kúsky. Podležeme troškou vody, prídame cukry (vanilkový a lyžicu kryštálu) a dusíme domäkka. Mäkké marhule rozmixujeme ponorným mixérom. Rozmiešame 1 lyžicu pudingu v 30 ml vody a vlejeme do marhúľ. Povaríme ešte 1 – 2 minútky. Z tvarohu, múky, vajca, masla, soli a 1 lyžice pudingu spracujeme hladké cesto. Urobíme valček a nakrájame na rovnaké kúsky. Utvoríme guľku veľkosti asi pingpongovej loptičky. Vhadzujeme do vriacej osolenej vody a varíme, kým nevyplávajú. Uvarené knedličky ihneď podávame s omáčkou, ktorú necháme vychladiť alebo ju môžeme podávať teplú. Posypeme škoricou, cukrom a zdobíme mäťou.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 250 g
- **Mäta pieporná** - 5 g
- **Marhule** - 500 g
- **Pitná voda nesýtená** - 50 g
- **Cukor múčka** - 40 g
- **Cukor kryštál** - 10 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 20 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Škorica mletá** - 8 g
- **Puding aróma Vanilka bezgluténový 38 g** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

