

Kôprové knedličky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

K tvarohu pridáme 2 vajíčka, kôpor (1 zväzok) krupicu (7 vrchovatých polievkových lyžíc), soľ (1 ČL). Nesmie to byť príliš husté, aby knedličky po uvarení neboli tvrdé. Ak je to príliš husté, pridáme mlieko, ak riedke, pridáme krupicu. Na lyžicu naberieme trochu masy a obalíme ju v krupici. Vytvarujeme mäkučké knedličky a dáme do vriacej vody. Keď vyplávajú na povrch, sú hotové. Medzitým si môžeme pripraviť opraženú strúhanku na masle, v ktorej knedličky potom obalíme. Ak nemáte radi strúhanku, môžete ich nechať len tak poliate maslom. My sme ich jedli so zeleninovým prívarkom, ale dajú sa jesť aj samotné.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 110 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Kôpor** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 250 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

