

Knedle z kaszy manny z brzoskwiniami



Autor: **antena28**
Przepisów: 28 Ocena: 2296



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 20 dkg kaszy manny
- 1/2 kg twarogu
- 2 jajka
- łyżka masła
- 20 dkg mąki
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2-3 brzoskwinie z puszki
- 200 ml jogurtu naturalnego lub 1 serek homogenizowany waniliowy
- 1-2 łyżeczka cukru pudru
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Twaróg zmielić w maszynce. Żółtka oddzielić od białek. Żółtka utrzeć z masłem, wymieszać z twarogiem.
- 2 Wsypać kaszę manną, dokładnie wymieszać, odstawić na godzinę.
- 3 Z białek ubić pianę, wsypać mąkę, wymieszać. Dodać do masy serowej, delikatnie wymieszać, przyprawić solą.
- 4 Brzoskwinie osączyć, pokroić na niewielkie kawałki. Z masy formować kule, do środka włożyć po kawałku brzoskwini, dokładnie zalepić.
- 5 Knedle obtoczyć w mące ziemniaczanej, gotować pod przykryciem ok. 10 minut, odcedzić.
- 6 Jogurt posłodzić do smaku cukrem pudrem. Gorące knedle polać jogurtem lub serkiem z dodatkiem cukru.
- 7 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: