

Knedle z twarogu

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

bardzo dobre danie z twarogu

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- mielony twaróg - 50 dag
- masło - 5 dag
- jajka - 3 szt.
- kasza manna - 10 dag
- mąka - 4 łyżka(i)
- truskawki - 40 dag
- sól -
- mielone orzechy - 5 dag

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Twaróg utrzeć z masłem i żółtkami, połączyć z kaszą i odstawić na godzinę. Wymieszać z pianą z białek i mąką. Z ciasta formować kule, każdą nadziać truskawką i gotować 20 minut w osolonym wrzątku. Polać masłem i mielonymi orzechami.

Jak podawać?

z masłem i posypać zmielonymi orzechami

