

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

8 szt	Morela
75 g	Masło (do smażenia bułki tartej)
2 szklanki	Bułka tarta
	Cukier puder
1 łyżeczka	Cynamon mielony

Ciasto na knedle

250 g	Twaróg
1 szt	Jajko
60 g	Masło
125 g	Mąka
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Knedle z morelami

30—45 Min

Przygotowanie

1 Wymieszaj jajko z twarogiem, miękkim masłem, mąką i szczyptą soli morskiej Kotányi. Ciasto odstaw na chwilę, a następnie podziel na 8 kawałków.

2 Zagotuj duży rondel z wodą i szczyptą soli i cukru. W międzyczasie umyj morele i osusz kawałkiem ręcznika kuchennego.

WSKAZÓWKA: Morele możesz zastąpić śliwkami lub truskawkami.

3 Kawałek ciasta ułóż w dłoni i lekko wciśnij jego środek. Na środku ułóż morelę następnie uformuj knedla. Morela powinna być całkowicie przykryta ciastem.

4 Umieścić knedle w lekko wrzącej wodzie i gotuj na wolnym ogniu przez około 10 minut. Po zakończeniu knedle wypłyną na powierzchnię.

5 Bułkę tartą można przygotować w czasie gotowania. Roztop masło na patelni i wymieszaj bułkę tartą ze szczyptą cynamonu, całość smaż do uzyskania złotego koloru.

WSKAZÓWKA: Uwaga żeby nie przypalić bułki.

6 Dodaj gotowe knedle do bułki tartej. Ułóż na talerzu i posyp cukrem.