

Marhuľové knedličky s tvarohovým cestom

30—45 Min

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

8 ks	Marhule
2 šálky	Strúhanka
75 g	Maslo
1 ČL	Škorica mletá
	Práškový cukor

Na cesto

250 g	Tvaroh
125 g	Polohrubá múka
1 ks	Vajcia
60 g	Maslo
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná

Príprava

1 Najprv zmiešajte vajce s tvarohom, zmäknutým maslom, múkou a štipkou morskej soli Kotányi. Nechajte cesto odstáť a potom ho rozdeľte na 8 častí.

2 Teraz priveďte do varu vodu so štipkou soli a cukru vo veľkom hrnci. Medzičasom umyte marhule a osušte ich papierovou utierkou.

3 Vložte si kúsok cesta do dlane a roztlačte ho na plochý kruh. Do stredu položte marhuľu a z cesta okolo nej vyformujte knedličku. Marhuľa musí byť úplne obalená cestom.

NÁPOVEDA: Ak máte chuť na niečo sladšie, dajte do stredu kocku cukru.

4 Teraz knedličky vkladajte do mierne vriacej vody a nechajte dusiť približne 10 minút. Keď knedličky vystúpajú na povrch, znamená to, že sú hotové.

5 Kým sa varia, pripravte si zmes so strúhankou. Na panvici rozpustite maslo, vmiešajte strúhanku so štipkou škorice a opečte do zlatista.

6 Keď sú knedličky pripravené, nechajte ich vyschnúť a potom ich obaľte zmesou so strúhankou. Naservírujte na tanier a posypte trochou práškového cukru.