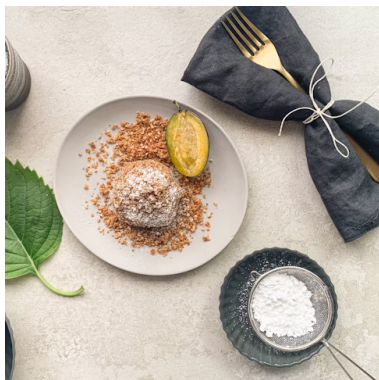




Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

125 g	Извара
65 g	Брашно за торта
1	Яйце
8 бр.	Сливи
За топинга с крокан	
25 g	Масло (на стайна температура)
100 g	Наптрошени лешници
Щипка	♦ Канела на прах
	Пудра захар

Кнедли от сливи, оваляни в хрупкави лешници

⌚ 35—40 Минути



Подготовка

- 1 Омесете изварата с маслото, брашното и яйцето, за да образувате твърдо тесто. Добавете малко захар, ако искате по-сладко тесто.
- 2 Измийте сливите, след това увийте тестото около тях и оформете кнедли. Сливите трябва да бъдат добре увити в тестото, за да не изпадат по време на готвенето.
- 3 Сега оставете кнедлите да заврат в голям съд с подсолена вода и ги оставете да се готвят за около 8–10 минути.
- 4 Междувременно в тиган с масло запържете галетата и наптрошените лешници. Щипка канела на Kotányi ще допълни вкуса.
- 5 Извадете сготвените кнедли от водната баня и оваляйте в галетата и наптрошените лешници.

