



# Сладки дъмплинги с елда, котидж сирене и мед

⌚ 40–55 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Брашно
200 ml	Кефир
½ с.л.	Кристална захар
½ ч.л.	♦ Морска сол

#### За пълнежа

330 g	Сирене котидж
100 g	Елда
2 с.л.	Кристална захар
50 g	Масло
2 с.л.	Мед
1 с.л.	♦ Джоджен, ронен

- 1 Сварете елдата според инструкциите на опаковката.
- 2 Пригответе тестото за дъмплингите. Разбъркайте необходимите съставки и омесете гладко. Покрийте с кърпа и оставете настрана за 20 минути.
- 3 Разбъркайте елдата с котидж сиренето, захарта и джоджена. Приберете пълнежа в хладилника.
- 4 Разточете тестото за дъмплингите тънко – около 2 мм и изрежете кръгчета с голяма чаша.
- 5 Сложете по 1 ч.л. от пълнежа в средата на тестото. Намокрете пръста си и минете по външната част на половината от кръгчето тесто. Сгънете наполовина, прихлупвайки или затиснете двете половинки на кръгчето с вилца. Повторете с останалите кръгчета.
- 6 Кипнете подсолена вода в тенджерата. След това намалете котлона, така че да къкри и сложете дъмплингите за 2–4 минути – ще изплуват на повърхността щом са готови.
- 7 Разтопете маслото и разбъркайте с меда. Полейте дъмплингите със сместа и се насладете!

