Bezlepkové ovocné bramborové knedlíky

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

V míse smícháme 450 ml studené vody a směs. Vymícháme těsto. Není třeba obávat se počáteční řídkosti těsta - po chvilce tuhne. Těsto vypracujeme na válu posypaném bezlepkovou moukou. Odkrajujeme kousky těsta, do kterých zabalíme čerstvé nebo kompotované okapané meruňky. Připravené knedlíky dáme do vroucí mírně osolené vody a povaříme několik minut. Hotové knedlíky vyplavou na povrch. Podáváme posypané cukrem a tvarohem.

Ingredience

- **Pitná voda nesycená** - 450 g
- **Cukr moučka** - 60 g
- **Meruňky** - 50 g
- **Bramborové knedlíky bez lepku 300 g** - 300 g
- **Choceňský jemný tvaroh 250 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE