

Tvarohové knedlíčky v meruňkové omáčce

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejdříve uděláme omáčku. Meruňky umyjeme, vypeckujeme a nakrájíme na kousky. Podlijeme troškou vody, přidáme cukry (vanilkový a lžící krystalu) a dusíme do měkka. Měkké meruňky rozmixujeme ponorným mixérem. Rozmícháme 1 lžící pudinku ve 30 ml vody a vlijeme do meruněk. Povaříme ještě 1-2 minutky. Z tvarohu, mouky, vejce, másla, soli a 1 lžící pudinku zpracujeme hladké těsto. Uděláme váleček a nakrájíme na stejné kousky. Utvoříme kuličku velikosti asi pingpongového míčku. Vhazujeme do vroucí osolené vody a vaříme dokud nevyplavou. Uvařené knedlíky ihned podáváme s omáčkou, kterou necháme vychladit nebo ji můžeme podávat teplou. Sypeme skořicí, cukrem a zdobíme mátou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Máta peprná** - 5 g
- **Pitná voda nesycená** - 50 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Cukr moučka** - 40 g
- **Meruňky** - 500 g
- **Skořice mletá 40 g** - 8 g
- **Bio Puding vanilkový, bez lepku 40 g** - 20 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 250 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Vejce** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

