Ovocné bezlepkové knedlíky sypané strouhankou

Počet porcí: 5
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Do větší mísy nasypeme obsah obouch balíčků směsi, přidáme vodu, práškový cukr a mícháme, až se vytvoří lepkavé těsto. Naolejovanýma rukama odebíráme kousky těsta a plníme vypeckovanýma meruňkama a tvarujeme knedlíky. Knedlíky vložíme do velkého hrnce s vařící vodou a vaříme cca 15 minut. Potom je vybereme sítkem nebo děrovanou vařečkou. Posyp: Na rozehřátém másle opečeme do zlatava cukr a vanilkový cukr se strouhankou a s trochou škořice. Posypeme knedlíky, polijeme rozehřátým máslem a podáváme.

Ingredience

- **Pitná voda nesycená** - 500 g
- **Cukr krystal** - 25 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 10 g
- **Cukr moučka** - 10 g
- **Meruňky** - 500 g
- **Skořice mletá 40 g** - 6 g
- **Bezlepkový KNEDLÍK v prášku 250 g** - 500 g
- **STROUHANKA pečivová bez lepku 350 g** - 125 g
- **Olej slunečnicový** - 25 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 75 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE