

Knedle serowe z koperkiem

JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza manna	10 dag
jajko	4 sztuki
sól	1 szczypta
Koperek suszony Prymat	2 łyżki
masło	3 łyżki
Pieprz biały mielony Prymat	1 szczypta
twaróg	80 (pełnotłusty)
Koperek suszony Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser zmielić lub zmiksować wraz z kaszą manną, jajkami, solą, pieprzem i koperkiem. Z otrzymanej masy formować knedle, gotować je w posolonej wodzie, wyjmować łyżką cedzakową po wypłynięciu na powierzchnię. Podawać polane stopionym masłem wymieszanym z koperkiem.