

knedle z kaszy manny



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

185g kaszy manny

500ml mleka

1 łyżka masła

sól

jajko 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

masło utrzeć z jajkami, wlać mleko, wsypać kaszę manną, posolic i wymieszać. Pozostawić na godzinę do naapecznienia. Z naapecznionej masy lepić knedle i wrzucić je na wrzącą wodę. Gotować 10 minut. Po wyjęciu i osaczeniu polać stopionym masłem ze zrumienioną bułką tartą