

Cepeliny z twarogiem



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ugotowane ziemniaki	15 szt
surowe ziemniaki	5 szt
jajko	1 szt
masło	1 łyżeczka
sól	
twaróg	400 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki zetrzyj na drobnej tarce. Sok z ziemniaków przelej do miseczki i odstaw na 10-15 minut. Gdy wytworzy się osad, zlej wodę z wierzchu a skrobię dodaj do ziemniaków. Połącz z ugotowanymi i tłuczonymi ziemniakami i dokładnie wyrób.

Przygotuj nadzienie: twaróg przetrzyj przez sito, wbij jajko, dodaj masło. Dokładnie wymieszaj. Z ciasta ziemniaczanego uformuj kule wielkości jabłka, spłaszcz je pośrodku nakładając nadzienie. Mocno ściśnij formując podłużne, obłe pyzy. Wkładaj do wrzącej, osolonej wody na 25 minut. Podawaj ze śmietaną i masłem.