

Knedle ryżowe



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1 litr
mąka	600 gram
jajko	5 sztuk
śliwki węgierki	3/4 kg
olej	
cukier	
ryż biały	200 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować w lekko posłodzonym mleku. Odcedzić i odczekać aż przestygnie. Żółtka 4 jajek oddzielić od białek. Z białek ubić sztywną pianę. Do ryżu dodać żółtka, pianę z białek oraz mąkę. Śliwki umyć, usunąć z nich pestki. Z powstałego ciasta ryżowego formować niewielkie, okrągłe knedle. Do środka każdego z nich wcisnąć wypestkowaną śliwkę. Obtaczać knedle w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Knedle smażyć na rozgrzanym oleju. Najlepiej podawać je na gorąco, prosto z patelni.