

KNEDLE Z KASZY JAGLANEJ I TWAROGU ZE ŚLIWKAMI



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kasza jaglana	3/4 szkl
twaróg	100 g
mąka żytnia	2 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
śliwki	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA:

Wypłukaną kaszę jaglaną gotujemy do miękkości w lekko osolonej wodzie, odcedzamy, całkowicie studzimy, a następnie miksujemy z łyżką wody na „krem”.

Do kaszy wsypujemy mąki oraz ser biały, zagniatamy.

Uwaga!

Gdyby ciasto było bardzo klejące zwiększamy odrobinę ilość mąki – uważajmy, by nie przesadzić, bo ciasto robi się twarde.

Ważne jest wystudzenie kaszy – ciepła znacznie bardziej się klei.

Urywamy po kawałku i obsypanymi mąką dłońmi formujemy placuszki, układamy wydrążoną śliwkę i rolujemy knedle.

Gotujemy we wrzątku po 4 minuty od momentu wypłynięcia.

Uwaga!

Jeśli ktoś lubi słodkie, każdą śliwkę przed zrolowaniem dodatkowo obsypuje odrobiną cukru.

