

knedle z jabłkami



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biały ser	20 dag
mąka krupczatka	1 i 1/3 szklanki
żółtko jajek	1
mleko	1/2 szklanki
jabłko	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twaróg wymieszać z mąką i żółtkiem oraz szczyptą soli. Zagnieść dodając tyle mleka aby powstało gładkie i zwarte ciasto. Uformuj z niego niewielkie placuszki na każdym ułożyć kawałek obranego ze skórki i pokrojonego w kostkę jabłka. Porządnie zlepić brzegi ciasta. Gotować w osolonej wodzie ok. 3 minut.