

knedle migdałowe



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

migdały	100 g
masło	2 łyżki
mąka	50 g
śmietana lub mleko	240 ml
cukier	2 łyżki
bułka czerstwa	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczywo pokroić w kostkę. Przesmażyć na masle, ostudzić, zalać śmietanką, wymieszać z rozbitymi jajkami, dodać mąkę, wymieszać i zostawić do napeczęnienia. Migdały spłukać, obrać i posiekać. Do napełnionej masy dodać posiekane migdały, wymieszać. Formować knedle i rzucać je na wrzącą wodę. Gotować 10 minut. Po osaczeniu podawać knedle polane masłem ze zrumienioną bułką tartą lub owocami.