

Knedle z manny z serem



MAŁGORZATA113



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

manna	1,5 szklanki
mleko	1 szklanka
jajko	2 szt
twaróg	10 dag
sól	do smaku
masło	do polania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mannę zalać wrzącym mlekiem i pozostawić na 5min, osączyć, dodać żółtka utarte z twarogiem i pianę ubitą z pianek, wymieszać i formować knedle. Gotować we wrzącej osolonej wodzie pod przykryciem 10-15 min. Wyjąć i polać gorącym masłem.