

Krupicové ovocné knedlíky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1715 kalorií , **0 g** cukrů , **74 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Hanca333

Odkaz: <https://srecepty.cz/krupicove-ovocne-knedliky>

Příprava

Z krupice a mléka uvaříme hustou kaši. Necháme vychladnout a vmícháme do ní vejce, sůl, cukr a hrubou mouku. Zpracujeme husté, nelepivé těsto. Vyválíme, nakrájíme na čtverečky a do každého zabalíme kousek ovoce. Vhazujeme do vařící vody a vaříme 5–8 minut. Sypeme tvarohem, cukrem a poléváme rozpuštěným máslem. Můžete podávat i s našlehanou smetanou.

Ingredience

- 200 g krupice
- 3/4 l mléka
- 1 vejce
- špetka soli
- 40 g cukru
- asi 400 g hrubé mouky
- 500 g ovoce
- 80 g másla
- 80 g tvrdého tvarohu
- 60 g cukru moučka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Hlavní chod

