

Knedle z ryżu z owocami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Knedle z ryżu z owocami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 200 g ryżu -
- mąka -
- 1 l mleka, -
- bułka tarta -
- cukier -
- olej -
- 5 jaj, śliwki -

Etapy przyrządzania:

1. Ryż ugotować w osłodzonym mleku, odcedzić, odczekać aż przestygnie, wtedy zaciągnąć go 3 żółtkami i pianą ubitą z białek, dodać mąkę. Z powstałego ciasta formować małe knedle i do środka każdego wcisnąć małą, wypestkowaną śliwkę. Knedle muszą być okrągłe, a śliwki zupełnie pokryte ciastem. Następnie obtaczać je w roztrzepanym jajku i tartej bułce i smażyć na gorącym oleju.

