

Knedle z morelami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna słodkość

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 400 ml mleka -
- 4 łyżki masła -
- 50 dag białego sera -
- 1 jajko -
- 15 dag kaszy manny -
- 4 łyżki cukru -
- sól -
- 20 moreli -
- 20 dag moreli bez pestek -
- 10 dag białej czekolady -

Etapy przyrządzenia:

1. Mleko zagotować z solą i 1 łyżką masła. Wsypać kaszę manną i zagotować mieszając. Kiedy kasza będzie gęstnieć, zmniejszyć płomień, wsypać 1 łyżkę cukru, podgrzać 1 minutę. Przestudzić, utrzeć z serem oraz jajkiem. Ciasto wstawić do lodówki na 30 minut. Do środka każdej moreli bez pestek włożyć 1/2 kostki czekolady. Ciasto podzielić na 20 porcji, w każdą zawinąć 1 morelę z czekoladą. Gotować 15-20 minut w lekko osolonej wodzie. Zagotować 300 ml wody, dodając 3 łyżki cukru. Gdy połowa wody odparuje, włożyć morele i gotować, aż powstanie gęsty sos. Polewać knedle.

